VIỆT CHƯƠNG



# Kỹ thuật trồng CÀ PHÊ



NHÀ XUẤT BẢN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

VIỆT CHƯƠNG

# Kỹ thuật trồng cà phê

NHÀ XUẤT BẢN TP.HỒ CHÍ MINH

# *Phần mở đầu*

*Thưa quý vị,*

*Ngày nay, hễ đề cập đến nghề trồng Cà phê thì đa số người mình, dù là người ở thành thị hay đang sống với ruộng đồng mương rẫy tại nông thôn, ai cũng nghĩ ngay rằng đó là nghề... dễ hái ra tiền, dễ làm giàu và vì thế mọi người không tránh được sự thèm thuồng, mơ ước.*

*Nếu tình cờ lâu ngày gặp lại một người thân quen nào đó, tự giới thiệu là họ đang có vườn Cà phê ở Lâm Đồng hay Ban Mê Thuột chẳng hạn, thì y như rằng ai cũng tỏ ra vồ vập mừng cho người thân quen đó đang gặp may, vì tin rằng người đó đang sống trong cảnh giàu sang phú quý, hơn xa những người có đồng lương... ba cọc ba đồng.*

*Nói đến trồng cà phê là người ta liên tưởng đến những "đồn điền" rộng ít ra cũng vài ba mẫu, đến năm bảy mẫu đất trở lên. Tấc đất vốn là tấc vàng ai có trong tay chừng ấy đất để lập vườn Cà phê thì dù có . than nghèo cũng không ai tin được !*

*Được biết, không những ngày nay, mà ngay cả trăm năm về trước cũng vậy, hễ nói đến nghề trồng cà phê, ông bà mình cũng nôn nóng muốn trồng. Mặc dù, thời đó ông bà mình còn có thói quen uống trà, còn Cà phê được xem là thức uống của dân hạng sang thành thị. Tuy cho Cà phê là thức uống "đắng như thuốc Bắc", nhưng có điều lạ là ai ai cũng muốn trồng, vì mọi người đều tin rằng ... chỉ có trồng Cà phê mới chóng trở thành Bá hộ được !*

*Mọi người nôn nóng đến độ có lắm lúc dấy lên như một phong trào. Như vào những năm đầu thập niên ba mươi (1930), nhiều vùng, dân miền Trung, miền Bắc cùng rủ nhau lên đường vào Nam trồng Cà phê mườm mượp. Người nào bỏ xứ ra đi cũng ôm mộng làm giàu...*

*Ai nghèo thì lấy sức lực ra làm công cho thiên hạ, còn người giàu thì ôm mộng mở đồn điền Cà phê lập nghiệp luôn.*

*Vào thời đó hễ ai muốn trồng Cà phê thì được Nhà nước khuyến khích cấp không cho 5 mẫu đất ở các vùng Cao nguyên mới khai phá, nên những tay giàu có đều hăm hở nhập cuộc.*

*Vào thời điểm 1930, vườn Cà phê với diện tích 5 mẫu đất cũng được đánh giá là khá rộng rồi. Có điều đất tuy được khai hoang, nhưng người nhận đất còn phải tốn rất nhiều tiền của và công sức, cũng như thời gian để tạo nên mương nên khoảnh...*

*Do phong trào lan rộng, các đồn điền Cà phê lớn nhỏ được bung ra nên thu hút được số lượng nhân công khá lớn. Vì như quý vị đã biết, trồng Cà phê trong giai đoạn khởi đầu rất tốn nhiều công chăm sóc : nào là công khai hoang, công cuốc xới cày bừa (ngày xưa chưa được cơ giới hóa như ngày nay) rồi ương dưỡng cây con, nào đào hố trồng,*

*rồi vun phân tưới nước... Vì vậy chủ vườn Cà phê nào cũng phải tốn hao rất nhiều tiền của trong việc đầu tư cho vườn Cà phê lúc khởi đầu này.*

*Thu nạp nhân công địa phương tuy rẻ, nhưng không tài nào đáp ứng được nhu cầu, nên số công nhân ở nơi khác mới có cơ hội tốt vào đây lập nghiệp; giống như lớp cha, anh của họ trước đó một vài mươi năm cũng lũ lượt rủ nhau vào các tỉnh Biên Hòa, Lộc Ninh... để trồng cao su vậy.*

*Thật ra như quý vị đã biết, cây Cà phê đã được trồng trên đất nước ta khoảng 150 năm nay. Nhưng cũng như tại nhiều quốc gia khác ở châu Phi, châu Mỹ, châu Á, trong thời gian đầu thân phận nó cũng bị ba chìm bảy nổi mới có được địa vị... huy hoàng như ngày nay. Vì đây là giống cây cũng "trái tính trái nết" chứ không "dễ ăn" như mọi người lầm tưởng ! Nhất là trong giai đoạn còn ít người hiểu nhiều về nó. Có bước vào nghề, người trong cuộc mới biết có nhiều gian truân và cũng lắm thử thách.*

*Người ta ước tính, coi như gần năm chục năm đầu là chỉ trồng .. thử nghiệm mà thôi, chứ không thể làm giàu được nhờ thu hoạch cà phê. Thử đây là thử giống, còn nghiệm là xem đất đai và khí hậu tại nhiều nơi trong nước xem vùng nào thích hợp với cây Cà phê mà trồng.*

*Vì cây Cà phê cũng như cây tiêu, cây điều, vốn là cây xứ lạ mang về nên chuyện phong thổ rất quan trọng cho sự sống còn của nó nơi đất lạ.*

*Ở đâu đất đai và khí hậu thích hợp thì Cà phê phát triển mạnh, cho năng suất cao. Vì vậy, việc chọn giống, chọn đất, chọn khí hậu sao cho thích hợp được với cây công nghiệp dài ngày này mới là chuyện đáng lo toan hàng đầu, không ai có thể xem thường được. Nhất là đối với những ai*

*đã lắm phen lao đao và bao tiền tốn của với ngành nghề trồng trọt mới mẻ này.*

*Cái thuở ban đầu truân chuyên ấy, nhiều người lắm phen trồng rồi chặt bỏ. nhiều khi đến năm lần bảy lượt mới tìm được cây giống hợp với khí hậu để trồng. Có khi giống này "chịu" đất đai nhưng lại không hợp với khí hậu...*

*Vì vậy, trong khoảng thời gian đầu với mấy chục năm dài đằng đẵng này. kẻ may mắn gặt hái được thành công như ý thì ít. mà số người bị... sạt nghiệp lại khá đông. May mà trong giai đoạn này không mấy ai dám vung tay quá trán, họ vừa trồng vừa học hỏi thêm kinh nghiệm, nên không ai dám liều "bung" diện tích rộng thêm ra.*

*Sách vở hướng dẫn việc trồng Cà phê vào những thập niên cuối thế kỷ thứ 19 mà ngay đầu thế kỷ 20 cũng vậy rất hiếm hoi. Nếu có chăng nữa là ít bài tiếng Pháp. tiếng Anh đăng trong các báo tiếng Pháp, tiếng Anh, nhưng đa số dân mình thời đó làm sao đủ sức đọc được, hiểu được?*

*Đó là lý do khiến các đồn điền Cà phê rộng lớn của người Pháp thành công, trong khi vườn Cà phê của người bản xứ thì lụn bại.*

*Thế nhưng, gương người lại sáng cho mình, mọi người đều coi thất bại là mẹ thành công. với đức tính cần cù nhẫn nại sẵn có. ông bà mình cũng cố công mày mò trồng mãi... Và cũng nhờ tinh thần cầu tiến của bao lớp người đi trước, mà ba bốn chục năm gần đây, cây Cà phê được trồng nhiều nơi khắp cả nước, với diện tích càng ngày càng được mở rộng ra đến độ không ngờ.*

*Được biết, trong thời gian đầu, cây Cà phê được các vị cố Đạo Thiên Chúa Giáo (?) đem về trồng với số lượng ít tại một số địa phương như Nghệ An. Quảng Bình, rồi Kontum... Sau này họ thấy giống cây công nghiệp dài ngày*

*này "ăn chịu" được với phong thổ Việt Nam nên người Pháp mới mạnh dạn mở những đồn điền lớn tại các vùng thuộc cao nguyên Trung phần... Vào đầu thế kỷ thứ 20, tổng diện tích đồn điền Cà phê của người Pháp đã tiến đến con số vài ba ngàn mẫu. Vào thời buổi đó, con số vài ngàn mẫu được coi là to lắm. Thế nhưng, do kỹ thuật trồng trọt chưa tiến bộ, nhất là việc phòng chống sâu bệnh cho Cà phê còn kém hiệu quả nên năng suất của các đồn điền Cà phê đó cũng khá thấp.*

*Trong ba bốn mươi năm trở lại đây, diện tích vườn Cà phê của ta hàng năm càng được mở rộng thêm. Thực tế cho thấy con số hơn 200 ngàn mẫu hiện đã đi vào khai thác, với tổng sản lượng hàng năm đạt được gần 300 ngàn tấn. Trung bình đạt được từ 2 đến 3 tấn một mẫu. Có nơi năng suất còn vượt trội hơn gấp mấy lần.*

*Đây là chuyện đáng mừng, vì Cà phê đang là mặt hàng xuất khẩu mạnh, tạo được nguồn ngoại tệ lớn làm giàu cho đất nước.*

*Điều thuận lợi là ở nước ta, khắp cả ba miền Nam Trung Bắc, dù khí hậu và đất đai tuy có điểm khác nhau, nhưng vẫn được xem là nước có điều kiện tự nhiên thích hợp cho cây Cà phê sinh sống và phát triển mạnh.*

*Bằng chứng hiển nhiên cho thấy tại miền Bắc ngày nay, các tỉnh Hòa Bình, Yên Bái, Tuyên Quang, Sơn La, Bắc Thái, Lai Châu, Lạng Sơn... đều đã có cả trăm ngàn mẫu Cà phê tươi tốt, năng suất đạt được rất khả quan*

*Tại Trung Bộ nói chung và cao nguyên Trung Bộ nói riêng, được đánh giá là vùng đắc địa nhất của cây Cà phê, vì đất đai khí hậu phù hợp lại rộng lớn, như Quảng Trị, Lâm Đồng, Gia Lai, Kontum, Daklak, Ban Mê Thuột... Đến đây quý vị mới có dịp chứng kiến những "rừng" Cà phê bạt ngàn*

*vườn này nối tiếp với vườn kia, tưởng chừng như không bao giờ dứt.*

*Tại Nam Bộ, nơi có khí hậu ôn hòa và có diện tích đất đai rộng rãi phù hợp cho việc lập vườn trồng Cà phê.*

*Từ lâu, các địa danh Đồng Nai, Bình Dương, Bình Phước và các vùng phụ cận đã nổi tiếng có những vườn Cà phê rộng lớn, lâu đời, cho năng suất cao. Quả thật đất đai miền Đông Nam Bộ đã rộng lại tốt, khí hậu cũng thích hợp giúp cây Cà phê phát triển mạnh.*

*Thật ra trồng Cà phê không khó. Cái khó là tìm cho được đất đai phù hợp, nơi có sẵn nguồn nước tưới dồi dào, nơi có khí hậu thích hợp với Cà phê. Và đòi hỏi sau cùng là phải chăm sóc vườn tược cho chu đáo.*

*Về đất trồng thì Cà phê tỏ ra không mấy kén đất, chỉ đòi hỏi tầng đất mặt phải có độ dày trên 70 phân mới tốt, vì rằng rễ cái (rễ chuột) cây Cà phê ăn sâu hơn một thước vào lòng đất. Cà phê hạp nhất là đất đỏ, nhưng thực tế cho thấy giống cây này có thể trồng được trên nhiều loại đất mà vẫn cho năng suất cao, miễn là tầng đất mặt phải có độ dày như vừa nói .. Và tất nhiên, đất phải tơi xốp và có độ phì cao.*

*Về nhiệt độ, nói chung, trong khoảng 5 độ đến 35 độ, cây Cà phê sống được, nhưng sống được ở đây không có nghĩa là sinh trưởng tốt, là lắm hoa nhiều trái.*

*Cà phê thì có nhiều giống, mỗi giống lại chỉ thích nghi được với một "mức" nhiệt độ nào đó mà thôi. Nếu đem trồng ép, trồng gượng sẽ không đem lại kết quả tốt.*

*Điều quan trọng là nên chọn đúng giống phù hợp với điều kiện tự nhiên, vì ta không thể gặt hái được thành công khi đem trồng giống cây chỉ chịu được khí hậu nóng ẩm vào vùng đất có khí hậu mát lạnh, hay ngược lại.*

*Những ai có kinh nghiệm trong nghề lâu năm đều nhận ra rằng : bên cạnh điều kiện đất đai, cần phải có khí hậu thích hợp, cộng với sự chăm sóc chu đáo (như phân tro, nước tưới đầy đủ) thì vườn Cà phê mới phát triển tốt.*

*Tất nhiên, nói đến khí hậu mà chỉ đề cập đến nhiệt độ không thôi cũng chưa đủ. Ta còn phải chú trọng đến mưa gió, ẩm độ, ánh sáng ra sao nữa. Những chi tiết quan trọng này, chúng tôi xin đề cập kỹ sau phần này...*

*Tóm lại, điều cần nhất là phải nắm vững được kỹ thuật trồng trọt, cộng với tinh thần cầu tiến không ngừng học hỏi về những tiến bộ kỹ thuật mới trong nghề trồng Cà phê thì ta mới nắm chắc được thành công. Chẳng hạn như biết áp dụng phương pháp nhân giống rồ tính ra sao để tạo được vườn cà phê thuần chủng, như biết cách sử dụng các loại phân bón với liều lượng thích hợp cho từng thời kỳ sinh trưởng của cây để cây cho năng suất cao... Càng nắm vững được phần kỹ thuật thì ta càng gặt hái được nhiều thành công viên mãn trong nghề trồng cây công nghiệp dài ngày này..*

# SỰ PHÁT TRIỂN của CÂY CÀ PHÊ



Cà phê là cây công nghiệp có sức sống rất dai dẳng, nếu được trồng trên đất đỏ, có khí hậu thích hợp và nhất là được hưởng sự chăm sóc chu đáo. Trong những điều kiện tốt đẹp như vậy, cây không những sống lâu năm, mà còn đem lại cho người trồng một khoản lợi tức đáng kể trong suốt cuộc đời dài dằng dặc của nó.

Đây là một giống cây vô cùng có lợi cho những ai trồng nó, vì vậy ngày nay đã có 75 nước đua nhau trồng Cà phê với tổng diện tích hơn mười triệu mẫu. Trong số đó, có nhiều nước hàng năm càng phát đạt thấy rõ nhờ vào những vườn Cà phê rộng ngút ngàn của họ.

Hiện nay, Brazil trồng trên ba triệu mẫu, chiếm 25 phần trăm sản lượng Cà phê trên thế giới, đứng đầu ngành xuất khẩu loại nông sản hiếm quý này. Đứng hạng nhì là Colombia, có trên một triệu mẫu Cà phê. Và Việt Nam ta đứng vào hàng thứ ba...

Trồng Cà phê cũng như trồng Điều, hai năm đầu phải đầu tư công sức và tiền của, mấy chục năm liền sau đó... chỉ việc thu lợi.

## * Thân cây :

Đời sống của cây Cà phê có thể "thọ" trên dưới 40 năm, nhưng nó không to cao như cây Điều.

Để lợi cho việc tăng năng suất cây cà phê, người ta chỉ hạn chế chiều cao của Cà phê chè từ 1,40m đến 1,60m và chiều cao cây Cà phê vối từ 1,60m đến 1,80m mà thôi, bằng cách hễ cây lên cao đến mức cần thiết là đã bị hãm ngọn. Sở dĩ hạn chế chiều cao của cây là để dồn hết chất dinh dưỡng nuôi cây, nuôi cành. Hãm ngọn là dùng kéo cắt bỏ phần ngọn cây (trên cặp cành cuối cùng ở ngọn khoảng 1 phân).

Cây Cà phê từ lúc ương hột giống đến lúc nảy mầm hết khoảng 10 ngày. Sau đó, ta phải ương cây con vào bầu ương, giỏ ương hay ương hẳn ra vườn ươm. Thời gian ương cây này trung bình trên dưới 6 tháng là vừa.

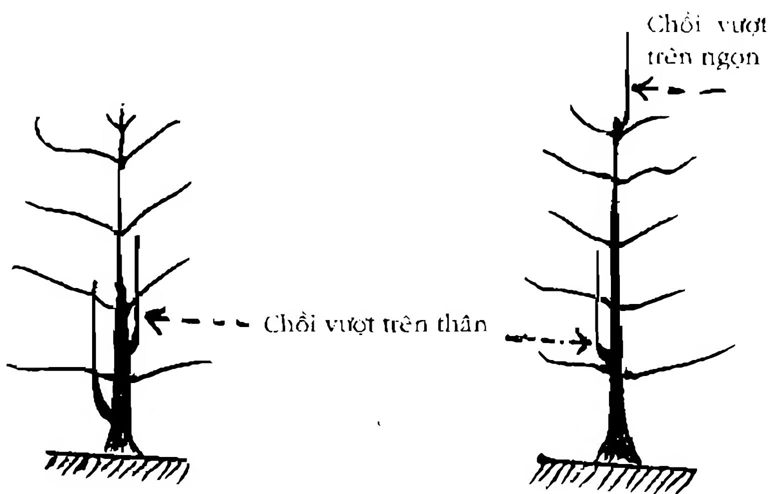
Lúc còn nhỏ, cây Cà phê con lớn rất chậm : qua tháng tuổi thứ 2 mới ra lá sò; đến tháng tuổi thứ tư mới có được 3 cặp lá; và lúc bứng ra khỏi bầu để trồng vĩnh viễn ra vườn cây mới được 5 cặp lá là nhiều và chiều cao chỉ khoảng hơn một gang tay mà thôi.

Trồng vào hố được một năm, nếu gặp môi trường sống tốt và được chăm sóc chu đáo thì cây đã có chiều cao 1 thước. Và trồng được năm rưỡi, cây Cà phê vối có thể cao hơn 1,80m, Cà phê chè cao cỡ 1,40m đến 1,50m. Đây là lúc hãm ngọn.

Sau khi hãm ngọn, cây thường có hiện tượng nẩy ra chồi vượt. Chồi vượt là chồi mọc từ thân cây, có thể ở khúc gốc, ở phần thân cây, hay ở phần gần ngọn. Đặc điểm nữa của chồi vượt là luôn luôn mọc song song với thân cây. Vì vậy, khi muốn nuôi thêm thân cho cây (để cây có hai thân, ba thân) người ta nuôi một hay hai chồi vượt mọc ở gần

gốc. Tất nhiên, là phải chọn những chồi mạnh khỏe nhất, còn những chồi không cần dùng đến thì nên chặt bỏ từ đầu để cây khỏi bị yếu sức.

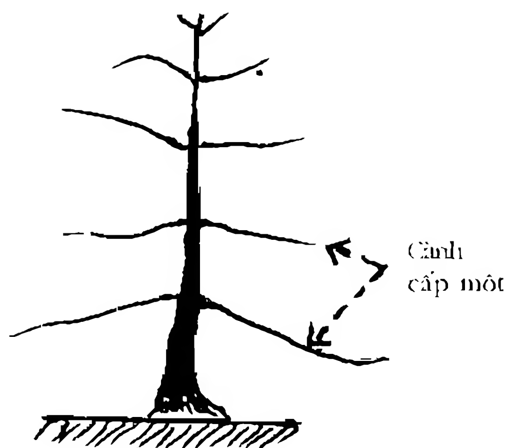
Nếu vì một lý do nào đó cây bị gãy ngang gần khúc ngọn, hoặc phải tạo tán lại phần ngọn do khuyết tán, thì ta nuôi một vài chồi vượt ở gần ngọn để giúp cây có bộ tán hoàn hảo hơn.

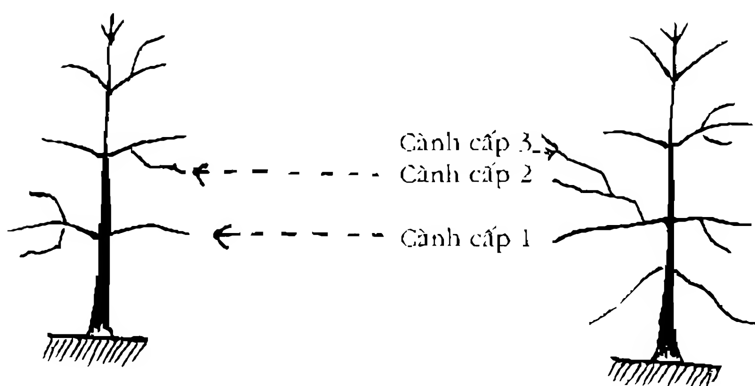



## ❄ Cành lá :

Cứ mỗi đốt trên thân cây Cà phê nẩy ra một cặp cành đối xứng. Những cặp cành này là "khung xương" của cây. Đây là những cặp cành cấp một.

Cành cấp một mọc trực tiếp từ thân. Trên cành cấp một, lại nẩy sinh ra cành thứ cấp, như cành cấp 2, cấp 3, cấp 4...




Cây Cà phê tuy có từng cặp cành đối xứng, nhưng như vậy không có nghĩa là cây lúc nào cũng được thông thoáng. Chính những cành thứ cấp (như cấp 1, cấp 2...) mọc không đúng cách, hay mọc quá nhiều nên nhiều khi ta phải cắt bỏ bớt một số cành để giúp cây được thông thoáng để có nhiều khả năng tăng năng suất cao hơn.

## * Rễ cây cà phê :

Cây Cà phê có một rễ cái và vô số rễ con. Rễ cái lớn nhất và dài nhất (dài hơn 1 mét với cây đã trưởng thành). Rễ cái ăn sâu vào đất để hút chất bổ dưỡng và nước khoáng nuôi cây đồng thời tạo được thế đứng vững cho cây trước mưa to gió lớn. Vì vậy, khi trồng cây con ra vườn nếu phát hiện cây nào có rễ cái bị đứt hay bị dị tật nên dứt khoát loại bỏ, đừng tiếc. Những cây như vậy sau này cũng sống èo uột không ra gì.

Rễ con của Cà phê phát triển mạnh và tập trung hết ở tầng đất mặt (độ sâu xuống đến vài ba tấc). Rễ con phân bố đều quanh gốc cây và tỏa rộng ra như mạng nhện đến tận mép ngoài của tán lá. Hễ tán lá phía trên phủ ra đến đâu thì dưới đất rễ con cũng ăn lan ra đến mức ấy.

Vì vậy, mỗi khi cày bừa, cuốc xới để diệt cỏ dại, hoặc bón phân vào gốc, hay làm bồn quanh gốc, ta chỉ nên xới xáo trên lớp đất mặt cạn chừng một tấc mà thôi, như vậy mới không phạm vào rễ con ...

Ngay cả khi bón phân, người ta thường bón chung quanh mép ngoài của tán, sợ cuốc sâu sẽ làm đứt rễ. Đành rằng rễ con hễ bị đứt thì có khả năng mọc lại, nhưng nếu để phạm nhiều nơi thì sẽ ảnh hưởng xấu đến sự sinh trưởng của cây Cà phê.

## * Hoa cà phê :

Sau mùa thu hoạch, Cà phê không dồn sức để nuôi trái nữa nên phát triển mầm non. Mầm hoa sau đó cũng phát triển luôn.

Với Cà phê chè, các chùm cuống trái năm này sẽ tiếp tục cho ra hoa ở mùa sau. Vì vậy khi thu hoạch ta nên

hái những trái thật chín để không làm thương tổn đến cuống, vì khi trái chín, trái sẽ dễ rời khỏi cuống. Còn trái đang xanh mà hái sẽ bị đứt cuống, mùa sau sẽ bị thất thu.

Khi mầm hoa phát triển hoàn chỉnh thì nếu gặp mưa to hay tưới nước đầy đủ, hoa sẽ nở rộ sau đó một tuần.

Cà phê chè có khả năng tự thụ phấn. Còn Cà phê vối thì thụ phấn chéo nên khó tạo ra giống thuần chủng mà trồng. Muốn có giống thuần chủng, chỉ còn cách nhân giống vô tính, bằng cách giâm cành, chiết cành mà thôi.

## ❄ Trái cà phê :

Trái Cà phê chín rất lâu. Từ lúc cây ra trái non cho đến ngày trái chín phải chờ đợi một thời gian khá lâu : Cà phê Chè phải chờ đến bảy, tám tháng, còn Cà phê vối phải lâu hơn, đến chín, mười tháng mới chín.

Do hoa trên cành không thụ phấn chung một lần, nên đến mùa thu hoạch, bên cạnh đa số trái chín vẫn còn một số ít trái xanh, trái non. Do đó, khi hái trái chín mới lẫn lộn cả trái xanh, trái non, gây trở ngại cho việc chế biến.

Trái Cà phê một đầu là cuống trái, đầu kia là núm trái. Phần ngoài cùng là vỏ, sau lớp vỏ là thịt. Sau lớp thịt là vỏ thóc. Kế đó là vỏ lụa và phần trong cùng là nhân hột.

Chất lượng của nhân tốt xấu ra sao là còn tùy vào các khâu hái, phơi, chế biến và bảo quản. Tất cả những công đoạn đó nếu thực hiện chu đáo thì chất lượng Cà phê mới tăng, hương vị mới đậm đà và mới đạt được giá cao trên thị trường trong cũng như ngoài nước.

# ĐẤT TRỒNG CÀ PHÊ



Không giống với nhiều loại cây ăn trái khác, kể cả cây Điều, không ai trồng Cà phê với số lượng ít chỉ một vài cây hoặc năm bảy cây trong vườn nhà cả. Hơn nữa, Cà phê cũng không xứng là loại cây trồng để làm kiểng cho tươi nhà đẹp cửa. Nó là loại cây công nghiệp, đã trồng thì trồng với số lượng nhiều, trên một diện tích đất rộng, ít lắm cũng đôi ba trăm mét, còn nhiều thì phải tính đơn vị bằng ... mẫu tây ! Vườn Cà phê rộng vài ba chục mẫu là chuyện thường thấy khắp nơi, hiện nay.

Thường thì các vườn Cà phê được lập ở các vùng đất đồi dốc, đất ven rừng chưa hay mới được khai hoang. Chính những vùng xa xôi hẻo lánh này mới có đất đai rộng rãi hàng chục mẫu, hàng trăm mẫu vô tận vô biên, chứ trong làng mạc, nơi đông người cư ngụ thì tìm đôi ba mẫu đất trống để lập vườn điều, vườn tiêu đã là chuyện khó khăn rồi. Hơn nữa đất ở đồng làng vốn là "tấc đất tấc vàng" thiếu gì cây trồng sinh lợi hơn là trồng Cà phê ? Nói cách khác, đất để lập vườn Cà phê thường là đất hoang hóa nên có cái giá đặc biệt rẻ.

Nói đến Cà phê thường người ta dùng đến từ "đồn điền", nhưng từ này ngày nay ít có người dùng đến.

Đồn điền, nguyên nghĩa là vùng đất hoang hóa gần như không có người cư ngụ, do binh lính đồn trú ở nơi biên ải xa xôi bỏ sức khai khẩn ra để trồng trọt. Đời sau hiểu là đất rừng được khai hoang từng khoảnh rộng để trồng cây công nghiệp dài ngày như Cao su, như Cà phê chẳng hạn. Từ đồn điền, ba bốn chục năm trước còn thông dụng, nhưng ngày nay người ta thay thế bằng từ "vườn" như : vườn tiêu, vườn điều, vườn cam quýt, vườn sầu riêng, vườn Cà phê...

Như quý vị đã biết, cây Cà phê "chịu" nhất là loại đất đỏ, như đất badan chẳng hạn. Loại đất này có tầng mặt khá dày, thích nghi với bộ rễ khá tốt của cây Cà phê, có khả năng bám sâu vào đất hơn một mét để hút chất màu. Do đó, nơi nào có loại đất đỏ quý hiếm này thì người ta đua nhau lập vườn Cà phê, như ở Tây nguyên, ở miền đông Nam bộ, ở Phú Quý (Nghệ An), hay Hưng Hóa (Quảng Trị)...

Ngoài đất đỏ ra, các loại đất phù sa, đất đá vôi, sa phiến thạch và cả đất thịt pha cát cũng trồng Cà phê được cả. Ngay những vùng đất có lẫn sỏi đá, tưởng là "đất chết" vì mọi cây ăn trái khác đều "chê" thì trồng Cà phê vẫn sinh trưởng tốt.

Có điều những loại đất vừa kể phải hội đủ vài yếu tố sau đây :

❊ ĐẤT VƯỜN PHẢI CÓ TẦNG MẶT KHÁ DÀY :

Do rễ cái (rễ chuột) của cây Cà phê ăn sâu vào lòng đất hơn một mét nên đất lập vườn Cà phê bắt buộc phải có tầng đất mặt dày hơn 70 phân mới tốt. Trong những vùng khô hạn, người ta còn tính đến việc trồng Cà phê

với độ sâu hơn (đặt bầu ương cây con sâu hơn mặt đất vườn độ vài tấc) để sau này rễ cái rút nước tầng sâu hơn để nuôi cây tươi tốt.

✻ ĐẤT PHẢI NHIỀU CHẤT DINH DƯỠNG :

Cây Cà phê có nhu cầu dinh dưỡng rất cao, vì vậy đất lập vườn Cà phê phải giàu chất dinh dưỡng mới tốt. Trồng vào vùng đất xấu, năng suất đã không cao mà tuổi thọ của Cà phê cũng bị rút ngắn lại. Cũng cùng một giống Cà phê mà trồng trên đất tốt đến hai ba chục năm sau cây mới già cỗi, còn sống trên đất kém màu mỡ thì độ mười lăm năm cây đã kiệt sức rồi.

Ngoài đạm, lân, Calci, Kali ra, Cà phê còn cần đến nhiều nguyên tố vi lượng khác như kẽm, manhê, lưu huỳnh...

Trong trường hợp đất trồng thiếu dinh dưỡng ta nên cấp thiết bổ sung thêm những chất cần thiết mà đất đang thiếu. Điều đáng lo là chỉ tốn tiền mà thôi. Nên bón phân đúng liều lượng và theo đúng chu kỳ sinh trưởng của cây, như vậy vườn Cà phê mới cho ta kết quả tốt.

✻ ĐẤT VƯỜN NÀO KHÔNG ÚNG THỦY :

Hầu hết vườn Cà phê được thiết lập tại các vùng cao nguyên hoặc trung nguyên có độ cao so với mặt biển từ một vài trăm mét trở lên, hoặc ở các triền đồi dốc ... Đất đã cao ráo thì không sao úng thủy được.

Thế nhưng, nếu gặp những vùng đất trũng thấp như trồng trong đất vườn chẳng hạn thì việc cần làm ngay là chủ vườn phải nghĩ cách đào mương xẻ rãnh để nước không ngập úng trong mùa mưa. Cây Cà phê chịu ngập rất dở.

Do Cà phê là cây công nghiệp dài ngày lại có giá trị

kinh tế cao, một lần trồng mà thu lợi đến suốt ba bốn chục năm trường (kể cả những lần cưa đốn phục hồi) nên việc chọn khu đất để lập vườn bao giờ cũng nên xem là việc quan trọng.

Sau đây là hai việc cần được nhà vườn lưu tâm chú ý đến :

* *Phải gần trục lộ giao thông chính :*

Chọn được khoảnh đất tốt với khí hậu quanh năm thích hợp cho sự sinh trưởng của cây Cà phê là điều rất cần, nhưng thiết tưởng được như vậy vẫn chưa đủ. Chúng tôi muốn nói đến việc vườn Cà phê phải nằm gần đường giao thông chính (đường quốc lộ) mới là điều đáng mừng. Tất nhiên, chuyện này rất khó đối với những ai là ... kẻ đến sau, vì đến sau nên phải lập vườn trong sâu.

Vườn Cà phê gần đường giao thông chính rất tiện lợi cho việc thiết lập vườn và điều hành mọi công việc lớn nhỏ trong vườn về lâu về dài đỡ tốn thời gian và tiền của hơn. Tất nhiên ước muốn này không dễ thực hiện, chỉ mong khoảng cách đó không đến nỗi quá xa.

Ngày xưa, ông bà mình lập vườn Cà phê khổ cực hơn nhiều, chỉ biết dùng phương tiện vận chuyển bằng sức người, bằng sức kéo của súc vật như xe trâu, xe bò. Còn ngày nay là thời đại cơ giới hóa nên việc vận chuyển cũng mau lẹ, tiện lợi, tuy vậy nếu vườn nằm gần trục lộ chính vẫn thuận lợi hơn.

* *Phải có nguồn nước tưới dồi dào :*

Cây Cà phê rất cần nước tưới trong mùa khô hạn, mà số lượng nước tưới lại rất lớn mới đáp ứng đủ nhu

cầu sinh trưởng của cây. Mỗi lần tưới phải cần đến khoảng 50 lít nước cho mỗi cây (kể cả việc tưới trực tiếp vào gốc và phun mưa trên tán lá) và như vậy mỗi lượt tưới cho một mẫu vườn, ta phải cần đến lượng nước cả ngàn thước khối chứ không phải ít.

Vì vậy khi lập vườn Cà phê, dù lớn dù nhỏ ta cũng nên nghĩ đến việc tìm nguồn nước tưới khả dĩ đáp ứng được nhu cầu mới tốt. Nguồn nước tưới này tất nhiên phải là nước sạch và nước ngọt, lấy lên từ sông suối, ao hồ, hay phải tự đào giếng, đóng giếng để lấy nước tưới... Có thể nói lập vườn Cà phê cũng chẳng khác gì lập vườn trồng Hồ tiêu, thiếu nguồn nước tưới coi như ta đã nắm chắc phần thất bại.

## * Cải tạo đất :

Đất lập vườn Cà phê đa số là đất đồi, đất rừng mới khai phá, dù sao cũng còn hoang hóa. Thường thì loại đất này phù hợp để trồng Cà phê, nhưng phải cải tạo lại cho tốt mới lập vườn được.

Đây là công việc tốn kém nhiều tiền của và cũng đòi hỏi có người thời gian lẫn công sức. Việc này "dục tốc bất đạt", muốn gấp cũng không được. Việc cải tạo đất cần phải được thực hiện đúng kỹ thuật, càng chu đáo bao nhiêu càng tốt bấy nhiêu.

Việc cải tạo đất để lập vườn Cà phê bao gồm nhiều công đoạn, với nhiều công việc phức tạp, nhiêu khê như sau :

1) KHAI HOANG :

Như trên đã nói đất dùng để lập vườn Cao su hay Cà phê từ trước đến nay vẫn là thứ đất xấu, chưa được khai

phá trồng trọt, nói nôm na là "đất rừng". Đất này cần được cải tạo kỹ, nếu không lại ... vô dụng !

Công việc trước hết là đốn bỏ hết những cây tạp. Sau đó là bứng sạch hết gốc rễ của chúng rồi chuyển hết ra ngoài, hoặc gom lại tại chỗ phơi khô đốt cháy thành tro làm phân. Việc kế tiếp là san bằng các chỗ trũng...

Những công việc trên đối với năm bảy thập niên trước đây thì nặng nhọc, tốn nhiều thời gian lẫn công sức; nhưng ngày nay nhờ vào máy móc cơ giới nên việc nặng cũng trở nên nhẹ lại nhanh. Công việc ngày trước làm một năm chưa xong, nay chỉ thực hiện hoàn tất trong một tháng ...

2) CÀY ẢI NHIỀU LẦN :

Sau khi giải phóng mặt bằng đâu vào đấy, đất cần được cày sâu chừng 3 - 4cm, rồi phơi ra nắng nhiều ngày, nhiều tuần để các loại khí độc ẩn chứa tiềm tàng trong đất lâu ngày được "hả" hết ra ngoài, không còn gây tác hại xấu cho sự sống của vườn Cà phê sau này.

Đất mới cần được cày đi cày lại đôi ba lần và sau mỗi lần cày, đất lại được phơi nắng nhiều ngày mới trồng trọt được.

3) BỪA KỸ :

Việc kế tiếp là phải bừa kỹ nhiều lần. Sau mỗi lần cày bừa đất được xốc xáo lên rồi lại được phơi nắng. Mục đích của việc cày bừa nhiều lần là làm cho đất tơi nhỏ ra, đồng thời "nhặt nhạnh" hết những cành lá, rễ cây cùng cỏ dại còn sót lại trong đất. Ngày xưa ông bà mình dùng câu "cày sâu cuốc bẫm" (cày cho sâu cuốc cho nhiều) là có ý khuyên con cháu nên cày bừa đất đai thật kỹ thì trồng cây mới tốt được.

4) DÙNG THUỐC SÁT TRÙNG KHỬ NẤM, VI KHUẨN TRONG ĐẤT:

Đất hoang hóa được coi là "đất mới", trong đó không ít thì nhiều, chứa các loại độc hại cho cây trồng như các loại vi khuẩn, nấm, bào tử nấm, tuyến trùng cùng các ấu trùng sâu bọ khác, gọi chung là "loài dịch hại". Cần phải tiêu diệt hết mầm mống của loại dịch hại nầy thì việc trồng trọt mới đem lại kết quả tốt.

Trong việc cày bừa kỹ cho đất tơi xốp và phơi đất ải ra trong thời gian dài cũng là cách tiêu diệt bớt những loài dịch hại nguy hiểm này, đồng thời cũng giúp cho đất được thoáng khí hơn. Nhưng công việc này vẫn chưa đủ để tiêu trừ hết những mầm mống dịch hại, mà phải dùng thuốc sát trùng để khử đất sau mỗi lần bừa xáo xới đất cho tơi xốp.

5) CHỐNG XÓI MÒN :

Nếu là đất đồi hay triền đồi là thế đất dốc, ta phải trồng cây dùng làm phân xanh để chống xói mòn, bảo vệ đất. Nên trồng các cây thuộc họ đậu. Tất nhiên, loại cây phân xanh có nhiệm vụ chống xói mòn đất này không phải được trồng tràn lan vô trật tự, mà là trồng vào những vị trí nhất định. Thường thì cứ bốn hoặc năm hàng Cà phê mới tới một vạt cây họ đậu.

Trong mùa mưa, trên triền đất dốc nước chảy xuống ào ào như thác, nhiều khi những vạt phân xanh này không giúp ích được bao nhiêu trong việc hạn chế sự xói mòn và trôi màu, ta cần phải đắp những bờ đất cạnh đường ven lô để bảo vệ đất.

## * Thiết kế hoàn chỉnh vườn Cà phê :

Sau khi công việc san bằng và cày bừa hoàn tất,

thửa đất đã có bộ mặt tươi tắn dễ nhìn, thì ta nên tiếp tục tiến hành những công việc sau đây :

1) PHÂN LÔ :

Để tiện việc chăm sóc, vườn Cà phê được chia thành nhiều lô. Mỗi lô rộng hẹp và có hình dáng ra sao là còn tùy vào diện tích đất, nhưng diện tích của mỗi lô không nên quá rộng, khoảng một mẫu là vừa.

2) TẠO ĐƯỜNG VẬN CHUYỂN NỘI BỘ :

Tiếp giáp giữa hai lô kề cận nhau, ta nên tạo một đường vận chuyển chung. Và đường vận chuyển này cũng ăn thông với đường vận chuyển của các lô khác khắp vườn.

Ngày nay, đường vận chuyển không do xe trâu xe bò qua lại, mà dùng phương tiện cơ giới, nên đường phải mở rộng rãi : chiều ngang phải rộng năm sáu mét mới vừa. Việc cày bừa, tưới nước vô phân, xịt thuốc trừ sâu bệnh cho vườn Cà phê đều dùng phương tiện cơ giới hết.

3) TRỒNG CÂY CHE BÓNG:

Sau khi đã hoạch định vị trí các hố trồng, thì nên tiến hành ngay việc trồng cây che bóng. Cây che bóng rất cần cho sự sinh trưởng của cây Cà phê : chúng giúp hạn chế ánh sáng trực xạ và điều hành nhiệt độ, nên vườn Cà phê thiếu cây che bóng không được.

4) TRỒNG CÂY ĐAI RỪNG :

Cây đai rừng có nhiệm vụ cản bớt tốc độ gió thổi qua lô Cà phê. Nó cũng làm giảm lượng nước bốc hơi trong lô Cà phê suốt mùa khô hạn. Cây đai rừng thường là loại cây cổ thụ, có chiều cao từ 10 đến 15 mét, sống lâu năm, có thể bị mé nhánh nhưng cần thiết phải giữ mãi.

Vì đây là bức tường bảo vệ hữu hiệu cho Cà phê trong vườn khỏi bị hư hại bởi mưa to gió lớn.

5) NHÀ Ở VÀ NHÀ KHO :

Tùy theo nhu cầu mà ta cần phải làm số lượng ít hay nhiều nhà cho công nhân ăn, nghỉ và nhà kho để chứa nông cụ làm vườn và nông sản trong mùa thu hoạch.

Như vậy là công việc thiết kế bước đầu đã xong và đó là công việc quan trọng, nặng nhọc, đòi hỏi tốn nhiều thời gian, công sức và cả tiền bạc. Công việc này càng được thực hiện chu đáo bao nhiêu càng dễ cho việc chăm sóc, điều hành công việc và góp phần rất lớn trong việc làm tăng năng suất cho vườn Cà phê bấy nhiêu.

# CÀ PHÊ THÍCH HỢP VỚI KHÍ HẬU NÀO?



Cũng tương tự như cây Điều, cây Cà phê không quá kén đất trồng, nhưng lại kén khí hậu để sinh trưởng tốt. Người ta cho đây là điều "trái tính trái nết" của Cà phê, vì nó không giống với loại cây ăn trái khác thường được trồng từ trước đến nay. Do vậy, không phải vùng nào trên đất nước Việt Nam cũng có thể lập vườn Cà phê được.

Có người bắt đầu trồng giống này được vài ba năm lại phải chặt bỏ vì năng suất đạt được quá thấp, đã thế còn bị một số loại bệnh và sâu tấn công, thế là bắt đầu trồng thử sang giống khác xem sao ... Một lần thất bại tuy có rút tỉa được chút ít kinh nghiệm, nhưng lại là một lần bị kiệt quệ tài chánh; có người còn bị tiêu tan sản nghiệp phải bỏ hẳn nghề...

Thật ra, cây Cà phê cũng dễ sống trong điều kiện nhiệt độ khá lạnh cũng như khá nóng : lạnh xuống thấp đến 5°C và nóng lên đến mức 32°C, Cà phê vẫn sống được. Nhưng sống ở đây không có nghĩa là cho năng suất cao.

Do đó, ta phải trồng chúng vào những vùng có khí hậu thích hợp nhất với chúng mới có lợi.

Muốn được vậy, ta cần phải tìm hiểu đặc tính của mỗi giống Cà phê xem hợp với loại khí hậu nào thì mới "chiều" chúng đúng mức được :

- Cà phê chè (gốc ở Ethiopie) gồm các chủng loại như Typica, Moka, Bourbon, Caturra, Mundonovo, Catimor... Trong số này có nhiều giống được trồng lâu đời tại nước ta và tỏ ra "ăn chịu" với khí hậu lắm. Cà phê chè hợp với vùng khí hậu mát lạnh từ 20 đến 22°C, trồng ở độ cao từ sáu, bảy trăm mét trở lên so với mặt biển là tốt nhất. Tại quê gốc của chúng, người ta đem trồng ở độ cao 2000 mét năng suất vẫn cao.
- Cà phê vối (gốc Châu Phi) cũng có nhiều chủng loại, nhưng tại nước ta giống phổ biến được trồng từ trước đến nay là Robusta, tỏ ra thích hợp với khí hậu nóng ấm. Chỉ có điều giống này kỵ gió rét và cả gió nóng. Nhiệt độ thích hợp với chủng loại Cà phê này là từ 22°C đến 26°C.

✱ LƯỢNG MƯA :

Nói chung, cây Cà phê thích hợp với lượng mưa vừa phải, nhưng được phân bố đều trong năm, trong khoảng từ 1300mm đến 2000mm là được. Và mùa nắng không kéo dài quá. Như vậy, có thể nói lượng mưa ở Tây Nguyên và ở các tỉnh miền Đông Nam bộ không tốt lắm cho Cà phê, vì ở đây mùa mưa thường kéo dài và mưa to (thừa nước), còn mùa hạn cũng kéo dài nên Cà phê thiếu nước. Do đó, vấn đề tưới cho phủ phê, cho đầy đủ trong mùa nắng để vườn Cà phê phát triển tốt là chuyện nhà vườn không lo không được.

Được biết Cà phê vối cần lượng mưa từ 1300 đến

2500mm. Còn Cà phê chè cần lượng mưa ít hơn từ 1300 đến 2000mm là vừa.

✻ TÁC HẠI CỦA GIÓ :

Gió thổi thốc vào các lô Cà phê thường rất mạnh và như phần trên đã nói, dù gió lạnh hay gió nóng đều không hợp với sự sinh trưởng của Cà phê.

Gặp trận gió mạnh, Cà phê bị rụng lá tơi tả, nhẹ lắm lá cũng bị rách. Còn gặp gió nóng cũng chẳng khác gì nắng nóng, lá và ngọn bị héo rũ, nhất là trong mùa nắng. Trong mùa nắng mà gặp gió mạnh thì đất và cây bị bốc hơi nước nhiều và nhanh, gây thương tổn không ít cho sự sinh trưởng của Cà phê.

Để cản sức thổi của gió và điều hòa nhiệt độ trong vườn Cà phê, tốt nhất là bên ngoài phải thiết lập đai rừng chắn gió và trong lô phải có cây che bóng.

✻ ÁNH SÁNG :

Ánh sáng rất cần thiết cho sự sinh trưởng của cây Cà phê. Trồng vào nơi thiếu ánh sáng, năng suất bị giảm sút rõ rệt. Bằng chứng cho thấy những hàng Cà phê trồng cạnh đai rừng đều cho năng suất rất thấp, do đó được khuyên trồng cách xa đai rừng khoảng 5 mét mới tốt.

Thế nhưng, cũng tùy vào mỗi giống để trồng vào nơi có ánh sáng thích hợp mới có lợi.

Được biết Cà phê chè vốn là giống mọc trong rừng thưa ở Ethiopie nên chúng thích hợp với ánh sáng tán xạ. Với ánh sáng này cây sinh trưởng tốt và năng suất cao. Ngược lại, nếu trồng vào nơi có ánh sáng trực xạ thì cây đã bị kích thích ra hoa nhiều nhưng cuối cùng cây và trái bị khô héo dần dẫn đến năng suất tệ hại.

Cà phê vối thì ngược lại, thích hợp với ánh sáng trực xạ, nhưng là trực xạ ở mức vừa phải. Nếu gặp ánh sáng với cường độ trực xạ mạnh thì Cà phê vối cũng không tươi tốt được.

Vì vậy, dù trồng Cà phê chè hay Cà phê vối, ta cũng nên trồng cây che bóng và đai rừng chắn gió để điều hòa ánh sáng cho vườn cây sinh trưởng tốt.

✻ NHIỆT ĐỘ :

Nhiệt độ đóng một vai trò quan trọng trong việc sinh trưởng của từng giống cây Cà phê. Trong trường hợp nhiệt độ đột ngột tăng cao quá mức khiến cây mất sức, héo úa vì bị thoát nước nhanh thì ta phải tưới phun mưa (làm mưa nhân tạo) trên lá, trên thân trong toàn lô để tạo độ ẩm cần thiết.

✻ ĐỘ ẨM :

Nói chung, ẩm độ không khí rất cần thiết cho sự sinh trưởng tốt của các giống Cà phê là trên 70%.

Nếu ẩm độ càng hạ thấp thì nhiệt độ không khí tăng cao, khiến lá cành bị héo úa; gặp giai đoạn Cà phê nở hoa thì kết quả lại càng tệ hại hơn nữa. Do đó, khi Cà phê ra hoa mà gặp thời tiết không thích hợp, ẩm độ thấp thì ta phải "cứu nguy" bằng biện pháp tưới phun mưa.

Tóm lại, nhiệt độ đóng vai trò quan trọng trong quá trình sinh trưởng của cây Cà phê, nhất là trong giai đoạn cây ra hoa kết trái.

# CÁCH CHỌN GIỐNG VÀ XỬ LÝ GIỐNG



Cà phê có nhiều giống, nhưng mỗi giống lại có những đặc tính riêng đối với môi trường sống, cụ thể là đất đai và khí hậu phải thích hợp mới trồng có kết quả tốt được.

Vì vậy, đối với giống mới, ta cần phải tìm hiểu tận tường về đặc tính của nó ra sao, có hợp với đất đai và khí hậu của mình không thì đem về trồng mới thành công như ý.

Một thí dụ cho thấy, trước đây độ bốn năm chục năm, tại các vùng cao nguyên như Pleiku, Kontum, Daklak (lúc bấy giờ mới được khai phá)... rồi Đồng Nai, Long Khánh, Bình Long, Phước Long... hầu hết chủ vườn Cà phê ở đây đang trồng nhiều nhất là giống Cà phê chè (Arabica), trong đó có Moka, nhưng sản lượng đạt được không mấy ai cảm thấy hài lòng. Do đó, người nào cũng mơ ước có trong tay một giống Cà phê mới, năng suất cao hơn để trồng cho thỏa chí.

Đến khi có giống Robusta trong tay, mọi người liền tin tưởng rằng năng suất của nó sẽ vượt hơn giống cũ. Mà ngay các tài liệu cũng cho biết, nhiều nước trên thế giới được liệt vào hàng "Vương quốc Cà phê" cũng thành công lớn với giống mới Robusta này. Không ngờ, có trồng mới biết :

- Nơi nào tầng đất mặt quá mỏng độ 3-4cm, thậm chí dày đến 4-5cm, giống Robusta sống rất èo uột.

- Những vùng có tầng đất mặt dày hợp với Robusta, nhưng đất tốt chỉ là lớp mỏng phía trên, còn bên dưới là lớp đá Badan cứng ngắc, hay đất sét, hoặc đá đỏ khiến rễ cái phát triển chậm, không thể xuyên đến độ sâu hơn mét mà hút chất dinh dưỡng lên nuôi cây. Đất như vậy Robusta dù được đánh giá là giống mạnh, nhưng cũng sống còi cọc không ra gì.

- Còn những nơi đất đai quá xấu, dù là trồng trên vườn Cà phê chè cũ, Robusta cũng lớn không nổi, vì đất đã hết màu mỡ do trước đây vườn Cà phê chè đã rút tỉa cạn kiệt rồi. .

Từ đó, nhà vườn mới rút ra kết luận : giống Cà phê Robusta chỉ thích hợp với đất trồng có tầng đất mặt phải dày hơn 70cm và đất trồng phải giàu dinh dưỡng giống mới này mới tăng trưởng mạnh và cho năng suất cao...

Đó chỉ là mới nghiên cứu về phần đất đai để trồng, còn khí hậu hợp khác ra sao chưa nói đến. Nhưng cũng từ đó, giống Robusta mới được tin cậy và có thể nói, được trồng phổ biến nhất.

Như vậy chọn giống thích hợp với phong thổ mà trồng là điều vô cùng quan trọng. Nhiều khi giống tốt tại xứ người, mà không hợp với khí hậu của ta thì cũng không đạt yêu cầu.

Cà phê có ba giống, nhưng mỗi giống lại có nhiều chủng loại :

1/ Cà phê chè (Coffee Arabica), có mùi thơm dịu, là thức uống được nhiều người ưa thích.

2/ Cà phê vối (Coffee Canephora), mùi thơm thua Cà phê chè, nhưng vị đậm đà hơn, cũng được nhiều người ưa thích.

3/ Cà phê mít (Coffee Excelsa), mùi thơm kém lại có vị chua nên ít nơi trồng.

Được biết Cà phê chè có các chủng loại được chọn trồng nhiều nhất là : Typica, Moka, Bourbon, Mundo Novo, Caturra, Catimor... Còn Cà phê vối thì cũng có nhiều chủng loại như Robusta, Arabusta, Canephora... Nhưng giống Robusta vốn là giống có nhiều đặc tính ưu việt nên được trồng phổ biến khắp nơi. Canephora vốn là giống chịu lạnh giỏi nên trước năm 1960 cũng được chọn trồng nhiều nơi như Daklak và Ban Mê Thuột.

Từ trước đến nay, chọn giống Cà phê tốt để trồng, nhiều chủ vườn đều chọn nhiều giống có những đặc tính tốt như sau :

* NĂNG SUẤT CAO :

Giống Cà phê nào trồng cho năng suất cao, tất nhiên sẽ được nhiều người chọn trồng. Nhất là năng suất đã cao mà trái lại lớn, hương vị thơm ngon được thị trường xuất khẩu chấp nhận.

* KHÁNG BỆNH CAO :

Nhiều giống Cà phê không có sức đề kháng cao nên bị nhiều loại bệnh tác hại. Những giống này tất nhiên trồng không lợi nên phải loại bỏ, để thay vào đó bằng những giống có sức đề kháng cao hơn, ít bị bệnh hơn.

* THỊ TRƯỜNG ƯA CHUỘNG :

Thị trường trong nước thì thích Cà phê vừa ngon, vừa có hương vị đậm đà. Nhưng thị trường xuất khẩu mới đáng lo vì họ có tiêu chuẩn riêng, nhập theo phương thức "Tiền nào của nấy" không chút khoan nhượng. Hiện nay Việt Nam đứng hàng thứ ba sau Brazil và Colombia về xuất khẩu cà phê trên thế giới.

Để có thể cạnh tranh được trên thị trường cà phê chúng ta cần phải quan tâm nhiều đến lĩnh vực chế biến, một lĩnh vực đòi hỏi ngoài kinh nghiệm chuyên môn ra, còn phải đầu tư đúng mức những trang thiết bị tối tân liên quan đến việc "thu hoạch và chế biến" để phẩm chất mặt hàng xuất khẩu được tốt hơn, có giá trị hơn.

Trở lại vấn đề chọn giống tốt để trồng, nhiều nhà chuyên môn cũng đồng ý là cần tạo ra giống thuần chủng để trồng, thì mới đẩy sản lượng trái trong vườn lên cao được.

Muốn có giống Cà phê thuần chủng thì chỉ có cách nhân giống vô tính.

Nhân giống vô tính là không tạo cây con theo cách ương hột, mà là lấy cành của các cây "cà phê mẹ" có những đặc tính ưu việt như cho năng suất cao và ổn định, trái lớn, ít bị bệnh hại tấn công .. để giâm cành, chiết cành ... tạo ra cây con mang đúng những tính tốt của cây mẹ.

Chỉ có cách nhân giống vô tính như vừa nói, mà nhiều nước trên thế giới đã áp dụng thành công thì ta mới có những vườn Cà phê thuần chủng, cho năng suất cao được.

# KỸ THUẬT NHÂN GIỐNG CÀ PHÊ



Cà phê trồng ra vườn phải trồng bằng cây con. Trước đây cây con chỉ được gieo bằng hột (phương pháp hữu tính) vào vườn ươm, hay vào bầu, vào giỏ. Ngày nay, nhiều nước trên thế giới cho phương pháp nhân giống hữu tính là lạc hậu và thay thế vào đó là phương pháp nhân giống vô tính, tức là giâm cành để tạo cây con.

Vậy ta nên tìm hiểu giữa phương pháp nhân giống hữu tính và vô tính, cách nào tốt hơn cho vườn Cà phê tương lai của mình.

## * Nhân giống theo phương pháp hữu tính :

Nhân giống hữu tính là trồng cây bằng hột. Hột này được lấy từ những cây Cà phê nhiều mùa liên tiếp vừa cho năng suất cao, vừa cho trái tốt đúng tiêu chuẩn và cây ít bị sâu bệnh tấn công hơn các cây khác.

Những cây Cà phê được chọn làm cây giống phải được chọn lựa kỹ từ trước và đánh dấu kỹ càng; phải là những cây có số tuổi không non quá mà cũng không già quá. Thường thì cây cho trái vào mùa thứ tư, thứ năm là vừa lúc.

Trái được chọn làm giống phải là trái thật chín trên cây mới tốt. Hái xong, nếu cẩn thận phải lựa lại cho kỹ, rồi xát tươi theo phương pháp chế biến ướt để loại bỏ phần vỏ thịt, sau đó ủ suốt 12 giờ hoặc hơn rồi dùng nước sạch đãi cho sạch hết nhớt.

Việc kế tiếp là trải mỏng trên nong mà phơi trong mát cho đến khi hột giống se khô, đem lên miệng cắn thấy dẻo là bảo quản làm giống được. Xin được lưu ý là trong thời gian phơi trong mát hay dưới nắng nhẹ, cứ vài giờ ta nhớ đảo một lần để tất cả hột giống được khô đều. Nếu không làm việc này thì lớp trên khô mà lớp dưới vẫn ướt, mặc dầu chỉ trải mỏng.

Khi hột khô nên bảo quản ở nơi mát mẻ và để trên sàn, trên kệ, chứ đừng trải hột trên mặt đất hoặc nền đã tráng xi măng hay đã lót gạch. Thời gian bảo quản hột giống tối đa là vài tháng, vì kinh nghiệm cho thấy càng để lâu khả năng nẩy mầm của hột giống càng kém. Trong thời gian bảo quản, hột giống cũng nên trải thành lớp mỏng và vẫn phải đảo đều trên xuống dưới, dưới lên trên vài ba lần trong ngày để tránh hư hỏng. Vì như ta đã biết hột giống lúc này chưa thực sự khô hẳn nên ủ lâu có thể bị mốc meo...

Khi đem hột giống ra sử dụng thì ta nên tiến hành các bước sau đây :

a/ Ngâm hột giống :

Cân 1kg vôi bột ngâm trong 50 lít nước một buổi

rồi gạn lấy hết phần nước trong bên trên, đổ vào nồi đun nóng khoảng 60°C (vừa nóng tay). Sau đó lấy nước nóng này đổ vào thùng hay thau lớn để ngâm hột giống trong thời gian một ngày một đêm rồi vớt ra. Xin lưu ý là nước vôi trong đun nóng phải ngâm ngập hột giống độ 5cm mới tốt. Và dĩ nhiên số hột giống nếu ít thì số vôi bột đem ngâm càng bớt lại, nhưng phải theo tỷ lệ 2% như trên.

Hết thời gian ngâm, ta vớt hết hột giống ra rồi đãi bằng nước sạch cho hết nhớt mới đem ủ cho nẩy mầm.

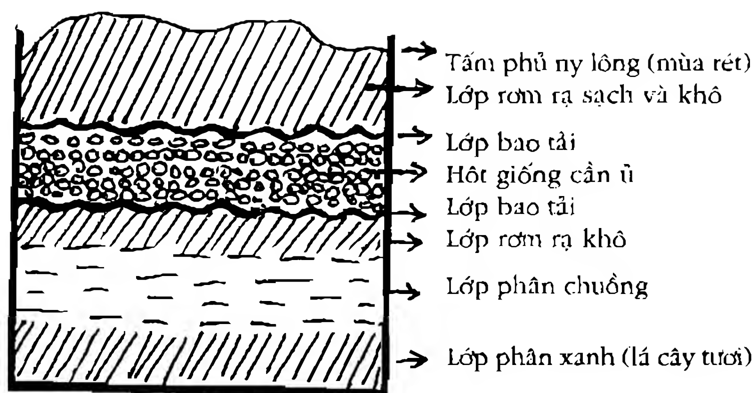
b/ Cách ủ hột giống :

Nếu số hột giống nhiều độ vài thúng trở lên thì ta ủ theo cách sau đây : đào một cái hố có vách thẳng đứng (rộng hay hẹp bao nhiêu là còn tùy vào số hột giống cần ủ ít hay nhiều), nhưng chiều sâu của hố phải được 8cm mới tốt.

Việc trước tiên, ta lót dưới đáy hố một lớp lá cây tươi, hoặc một lớp rơm rạ khô, sạch khoảng 2cm. Kế đó là một lớp phân chuồng cũng dày 2cm. Trên lớp phân rải sơ qua một lớp vôi bột. Trên vôi là một lớp rơm rạ sạch mỏng chừng 1cm là vừa. Trên lớp rơm rạ này ta trải một cái bao tải sạch. Bấy giờ ta mới đổ hột giống thành một lớp dày độ 15cm, trên hột giống là tấm bao tải. Và trên cùng là lớp rơm khô phủ kín mặt hố để giữ nhiệt. Nếu cần thiết nữa thì phía trên cùng nên phủ một tấm phên bằng cót hay bằng tấm ny lông.

Độ vài ngày ta kiểm tra độ ẩm hột giống trong hố một lần bằng cách dùng tay vạch lớp rơm rạ phủ bên trên. Nếu độ ẩm tốt thì phủ lớp rơm rạ lại như cũ, còn nếu thiếu ẩm thì giải quyết bằng cách dùng nước nóng 60°C rưới đều lên lớp hột giống, sau đó ủ kín lại.

Xin được lưu ý là hố dùng để ủ hột giống nên đào ở




Hình Hố ủ hột giống Cà phê nẩy mầm

vùng đất cao, hoặc đất có tầng mặt khá dày tầng nước ngầm thấp mới tốt.

Nếu là vào mùa mưa bên trên hố nên có mái che để tránh nước mưa tạt vào. Ta có thể đào hố ngay trong lán trại cũng được.

Thời gian ủ độ mươi ngày là hột giống nảy mầm, ta nên gieo hột giống ngay vào bầu ương, hay giỏ ương.

Bầu ương hay giỏ ương do dùng với số lượng nhiều, nên phải lo sắm sửa ngay từ tháng trước để khi dùng là có sẵn. Bầu ương có thể là bịch ny lông với kích cỡ bằng loại đựng môi trường nuôi nấm meo là 15cm x 30cm và dày cỡ 0,12mm. Bầu có thể kết bằng lá dừa, hoặc giỏ ương đan bằng tre, nứa như kiểu đan sọt, sao cho đường kính miệng bầu, miệng giỏ rộng khoảng 20cm và chiều sâu chừng 25cm là được.

Trong bầu ương có chứa sẵn độ 3/4 phân chuồng hoai trộn lẫn với phân rác mục cùng một ít đất đã đập cho tơi nhuyễn. Đây là nguồn dinh dưỡng rất tốt để nuôi dưỡng

cây con. Phía dưới đáy bầu, đáy giỏ nên xoi vài ba lỗ nhỏ để nước tưới không ứ đọng làm thúi bộ rễ non nớt của cây Cà phê con.

Hột giống vừa nhú mầm là ta nên gieo ngay vào bầu vào giỏ. Nếu chần chừ để mầm mọc dài vài cm mới gieo, thì có thể do non yếu nên cả mầm lẫn bộ rễ dễ bị gãy, tốn hao vô ích.

Bầu ương hay giỏ ương sau khi được gieo hột giống xong nên nhẹ tay chuyển đến một nơi gần với thửa đất dự định lập vườn sau này, như vậy tiện việc chuyên chở và tránh cho cây con khỏi bị hư hại do phải vận chuyển đoạn đường dài. Nên làm líp sơ sài để đặt bầu ương lên đó, sắp xếp ngay ngắn thứ tự để tiện việc tưới nước và chăm sóc hàng ngày.

Trên đây là phương pháp ủ hột giống với số lượng nhiều để trồng ra vườn rộng. Trường hợp chỉ cần ủ một số lượng ít hột giống độ vài ba ký để có cây con trồng trong diện tích nhỏ thì không cần ủ trong hố, mà có thể ủ ngay... trong thúng cũng được.

Trước hết hột giống cũng được ngâm trong nước vôi (đã lắng trong) nóng 60°C như cách làm ở trên trong suốt một ngày đêm. Sau đó, ta dùng một cái thúng, lót dưới đáy thúng một lớp rơm sạch dày độ 10cm. Trên lớp rơm đó, trải vài lớp bao bố sạch. Việc kế tiếp là đổ mớ hột giống cần ủ vào rồi dàn trải ra cho đều. Phủ lên trên lại là vài lớp bao tải nữa. Và trên cùng là lớp rơm rạ sạch chất cho đầy thúng để giữ nhiệt.

Hằng ngày ta nên đem cái thúng ủ hột giống này ra phơi nắng sáng độ vài giờ, khi nắng gắt thì rê thúng vào chỗ mát. Chiều lại, cứ vài giờ đem thúng ra phơi nắng độ mươi lăm phút để giữ nhiệt. Tối lại nên dùng vài lớp bao

bố dày phủ lên trên bề mặt thúng, hoặc dùng tấm ny lông thay thế cũng được. Nếu gặp ngày thời tiết trở lạnh bất thường, hoặc bên ngoài mưa gió ta cũng phủ theo cách này.

Hằng ngày ta nên cẩn thận kiểm tra hột giống ủ trong thúng xem có đủ độ ẩm cần thiết để hột nẩy mầm hay không. Nếu thấy thiếu ẩm thì cũng áp dụng như cách làm ở trên là dùng nước ấm 60°C rưới lên mớ hột giống rồi ủ kín lại như trước. Việc kiểm tra này mỗi ngày làm một lần cũng đủ. Khi thấy hột giống nứt mầm, ta cũng đem gieo vào bầu ương như cách làm vừa kể.

Còn một cách ủ hột giống nữa rất đơn giản nhưng kết quả vẫn tốt là dùng một lớp cát ẩm, đổ hột giống lên, sau đó lấy bao bố nhúng nước đậy lại. Độ mười ngày sau hột giống Cà phê nẩy mầm, đem gieo vào bầu ương hay vườn ương.

c/ Gieo hột vào bầu ương :

Mỗi bầu ương (hay giỏ ương) thường được nhà vườn gieo hai hột giống, với vị trí cách xa nhau lối 1cm. Hai hột giống ấy sau này sẽ lớn thành hai cây con, nhưng nhà vườn chỉ chừa lại một cây con sởn sơ khỏe mạnh làm giống, cây còn lại èo uột, yếu ớt thì nhổ bỏ đi.

Gặp trường hợp cả hai cây con trong bầu đều tốt cả thì cũng chừa lại một cây, cây còn lại sẽ được bứng ra trồng dặm vào những bầu có cây con bị chết.

Cách gieo hột giống vào bầu không có gì khó khăn: ta dùng một cái que to bằng chiếc đũa ăn cơm, hoặc dùng ngay ngón tay của mình cũng được, xoi một lỗ nhỏ vào đất bầu sâu chừng 1,5cm; sau đó đặt hột giống trong thế nằm úp xuống (phần cong của hột hướng lên trên) rồi lấp đất lại là xong.

Nên cẩn thận lựa những hột có mầm và bộ rễ còn nguyên vẹn để gieo, như vậy sau này ta mới có cây Cà phê con cứng cáp, mạnh mẽ mà trồng.

d/ Giao hột vào vườn ương :

Ta có thể gieo hột giống đã qua giai đoạn ủ mầm vào vườn ương và kết quả vẫn tốt đẹp như cách ương cây trong bầu. Cách làm này vừa đỡ tốn công, tốn của hơn cách vừa trình bày ở trên.

Trước hết phải chọn một thửa đất bằng phẳng, cao ráo để lập vườn ương. Vị trí của vườn ương cũng nên gần với thửa đất dự định lập vườn Cà phê sau này mới tốt. Như vậy tiện cho việc vận chuyển cây con từ vườn ương tới hố trồng.

Vườn ương phải được cày bừa cuốc xới thật kỹ sao cho phần đất mặt được tơi xốp, không còn lẫn lộn các tạp chất như sỏi đá, rễ cây và cỏ dại. Sau đó phải bó kỹ phân lót (phân chuồng hoai và phân rác mục) và lên líp với chiều rộng chừng 2m và chiều dài khoảng 15 đến 20m là vừa.

Giữa hai líp nên chừa một lối đi chung, bề rộng khoảng 5cm để tiện việc lui tới chăm sóc, vun phân tưới nước hằng ngày.

Điều cần là trong mùa mưa hay nắng, trên líp phải có mái che sơ sịa bằng lá dừa, hoặc bằng những tấm phên, cót để hạn chế ánh sáng trực xạ và mưa tạt gió lùa làm ảnh hưởng xấu đến sự sinh trưởng của cây con.

Khi líp đã lên xong, ta bắt đầu tiến hành việc gieo hột giống. Cũng gieo theo cách gieo hột vào bầu ương, nhưng ở đây vị trí giữa hai hột cách nhau độ 20cm mới tốt, như vậy sau này bứng cây con ra trồng được dễ dàng, không phạm vào bộ rễ của chúng.

### * Nhân giống theo phương pháp vô tính :

Nhân giống theo phương pháp vô tính là cách tạo cây Cà phê con không bằng cách gieo hột, mà là bằng cách giâm cành, chiết cành, hoặc ghép cành.

Tại nước ta, cách nhân giống vô tính này chưa được áp dụng rộng rãi đối với cây Cà phê, nhưng với các giống cây ăn trái khác thì nông dân mình đã biết cách thực hiện nhuần nhuyễn từ lâu.

Được biết, hiện nay tại nhiều nước trên thế giới đã có những vườn Cà phê thuần chủng cho năng suất cao, phẩm chất hột lại đạt tiêu chuẩn, nhờ vào phương pháp nhân giống vô tính này.

Khởi đầu người ta cũng chọn lựa những cây "mẹ" mang những đặc tính tốt về năng suất cao và ổn định, về phẩm chất hột đạt tiêu chuẩn của thị trường xuất khẩu đề ra, có sức đề kháng mọi loại sâu bệnh... để giâm cành, tạo ra được những cây con mang đúng những đặc tính tốt của cây mẹ mà trồng. Trong khi đó nếu dùng hột của chính cây "mẹ" đó mà gieo thì đa số cây con sau này đều không mang những đặc tính tốt như cây "mẹ".

Hy vọng trong một ngày gần, nước ta sẽ có nhiều vườn Cà phê thuần chủng theo phương pháp nhân giống vô tính này.

# CÁCH TRỒNG CÀ PHÊ RA VƯỜN



Trồng Cà phê con vĩnh viễn ra vườn là vào đầu mùa mưa, vì mùa này đất ẩm ướt, khí hậu lại mát mẻ nên tỷ lệ cây con trồng xuống sống rất cao lại phát triển nhanh.

Thường thì người ta trồng Cà phê ra vườn sau khi mùa mưa bắt đầu được một vài tháng, hoặc là giữa mùa mưa, vì trồng vào cuối mùa mưa bất lợi. Cây con do yếu nên bén rễ rất lâu, chưa gượng sức được lại gặp nắng hạn nên tỷ lệ cây con sống được rất thấp.

Cây Cà phê con được trồng vào hố. Những cái hố này đã được đào trước đó ít ra cũng một vài tháng vì còn phải vô phân đầy đủ mới trồng được.

Hố được đào theo hình khối vuông, bề canh khoảng từ 5 đến 6cm và chiều sâu cũng có kích thước bằng như vậy. Ngày xưa, hố được đào bằng sức người, nhưng ngày nay, đã có máy móc thay thế nên công việc dù nhiều, dù nặng nhọc cũng được tiến hành nhanh hơn.

Về kỹ thuật đào hố thì nhớ để lớp đất mặt dày

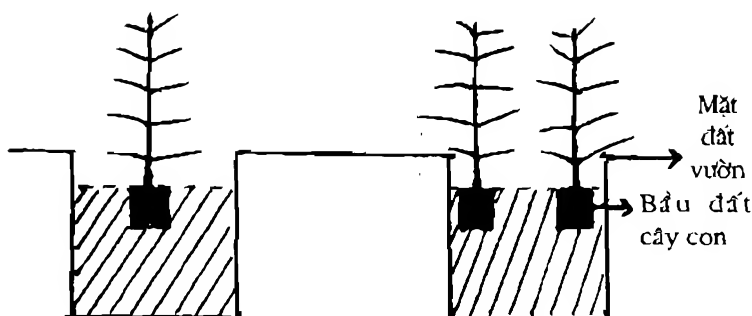
khoảng 15 đến 20cm ra một bên, còn lớp đất phía dưới để riêng một bên. Vì mỗi loại đất đó đều có công dụng riêng sau này.

Hố đào xong chưa thể sử dụng ngay được mà nên phơi ra nắng gió ít ra cũng năm bảy ngày (lâu hơn càng tốt) để những khí độc ẩn chứa trong đất có dịp thoát hết ra ngoài và các mầm mống bệnh hại cho cây cối cũng nhờ ánh nắng thiêu đốt soi rọi tiêu diệt bớt.

Phân đổ vào hố là phân chuồng hoai và phân rác mục trộn lẫn vào nhau, mỗi hố khoảng một gánh (20 ký). Sau đó ta dùng lớp đất mặt đã đào lên trước đây phủ hết lên trên, sau khi đã đập vằm cho tơi nhuyễn.

Hố trồng tuy đã vô phân đầy đủ, nhưng vẫn chưa thể trồng cây Cà phê con vào ngay được, vì còn có thời gian ít ra cũng năm ba ngày cho phân trong hố bớt nồng, bớt hăng ... Tốt nhất là trong thời gian chờ đợi này, cứ một đôi ngày ta nên chịu khó đảo đều lớp đất mặt bên trên và lớp phân ở dưới hố trộn lẫn vào nhau cho chúng thật ải, thật hoai ra mới tốt.

Về cách trồng, nếu mỗi hố chỉ trồng một cây thì ta đặt bầu ương vào chính giữa hố. Ngược lại nếu mỗi hố dự tính trồng hai cây thì cây được đặt sát cạnh hố với khoảng cách giữa hai cây độ ba tấc mới vừa. Nên dùng cái leng hay cuốc nhỏ khoét một lỗ sâu vào hố phân bằng kích cỡ bầu ương, sau đó cẩn thận phá bỏ vỏ bọc bên ngoài bầu ương, giữ sao cho bầu đất bọc rễ cây con không bị bể mới đạt yêu cầu. Bầu đất bị bể thì dù cây Cà phê con còn lành lặn cũng khó sống, mà có sống được cũng không tránh được sự èo uột, chậm lớn, vì bộ rễ còn non nớt của nó rất khó khăn trong việc tiếp xúc ngay với môi trường sống mới.




Hình : Hố trồng một cây  Hình : Hố trồng hai cây

Bầu đất được đặt vào hố vừa nhẹ nhàng vừa cẩn thận, sao cho thân cây con phải đứng ngay thẳng, như vậy sau này cây mới mọc thẳng, chứ không uốn éo vặn vẹo. Việc sau cùng là dùng tay đùa lớp phân chung quanh lại sát bầu đất và nén chặt xuống để giữ cho bầu không bị nghiêng lệch.

Để giúp cây Cà phê sau này có bộ rễ ăn sâu vào lòng đất, tiếp xúc với tầng nước ngầm trong mùa nắng, khi đặt bầu đất xuống hố, ta nên đặt thấp xuống chừng vài cm so với mặt đất vườn. Việc làm này còn có thêm cái lợi không nhỏ, là sau này ta tạo được cái bồn khá sâu để giữ nước tưới chung quanh gốc, giúp cây không bị mất nước trọng mùa hạn. (xin xem lại hình vẽ phía trên).

Mặt khác, không những chỉ nén chặt chung quanh bầu đất, mà ta còn phải bước xuống hố giẫm nhẹ khắp bề mặt miệng hố sao cho phân được dẽ chặt xuống cho thế đứng của cây được vững vàng, không lún sụt, không nghiêng ngã.

* MẬT ĐỘ :

Về số cây Cà phê trồng dày hay thưa và cách trồng như thế nào cho có lợi thì còn tùy vào thửa đất.

Nếu vườn có thế đất bằng như đất thổ cư thì trồng với mật độ dày (Cà phê chè), khoảng cách giữa 2 cây là 2m và hàng này cách hàng kia lối 3m là vừa. Còn Cà phê vối, trồng khoảng cách giữa 2 cây là 2,5m và hàng này cách hàng kia lối 3m, trông có vẻ dày nhưng kết quả rất tốt.

Nhưng trên đất đồi dốc thì cách trồng có khác.

Khoảng cách giữa 2 cây trong hàng vẫn là 2m, nhưng hàng này cách hàng kia nên có khoảng rộng 3,5m. Đã vậy, cây giữa hàng này và hàng kia phải trồng theo dạng nanh sấu để tạo mang lưới chống xói mòn. Còn hàng cách hàng sở dĩ cần rộng vì còn có chỗ tạo các mương giữ nước, giữ ẩm. Hơn thế nữa, cứ cách 5 hàng Cà phê ta nên tạo một bờ mềm bằng cách trồng các cây thuộc họ đậu để hạn chế sự xói mòn và rửa trôi hết chất dinh dưỡng trong đất suốt mùa mưa.

Có thực hiện đúng như vậy thì vườn Cà phê đất đồi dốc mới cho kết quả như ý được.

* Ủ GỐC :

Trồng Cà phê cần phải ủ gốc mới tốt. Công việc này không có gì mới lạ đối với người trồng trọt, vì với các loại cây ăn trái khác như xoài hay cam quýt, ta cũng làm như vậy. Việc ủ gốc nên tiến hành ngay sau khi trồng xong vườn Cà phê và đây cũng là công việc hàng năm và làm trước mùa mưa mới tốt.

Ủ gốc là gì và tại sao lại phải ủ gốc ?

Ủ gốc là phủ chung quanh gốc Cà phê một lớp dày

chừng 3-4cm những thứ "rác rến" như lá cây, cỏ dại, những cây họ đậu ... Đây là thứ phân xanh dùng rất tốt giúp cho cây Cà phê có thêm chất dinh dưỡng để phát triển mạnh. Ngoài lợi ích đó ra, việc ủ này còn chống cỏ dại mọc quanh gốc để tranh ăn hết chất màu của Cà phê. Ngoài ra, nó còn điều hòa được nhiệt độ và ẩm độ của đất trong khu vực quanh gốc đó.

Với vườn Cà phê mới trồng, cây còn nhỏ thì việc ủ gốc tuy vẫn thực hiện nhưng... sơ sài cũng được. Còn khi cây đã cao, đã có tán lá xum xuê thì hễ tán lá xòe ra đến đâu thì bên dưới vật liệu ủ gốc phải lan ra đến đó. Vì như quý vị đã biết hễ tán lá gie ra đến đâu thì dưới đất rễ cây cũng ăn lan ra đến đó. Vì vậy, việc ủ gốc được chăm lo chu đáo cũng có nghĩa là ta đã cung cấp thêm thức ăn cần thiết cho cây.

Qua thời gian, vật liệu ủ gốc dần dần sẽ khô héo rồi mục rữa, chuyển hóa thành chất dinh dưỡng nuôi cây. Đây là vật liệu dễ cháy, dễ bị cuốn phăng theo gió, vì vậy để bảo quản chúng hữu hiệu, sau khi ủ xong, ta nên phủ lên trên đống ủ một lớp đất mỏng để "dằn" chúng xuống cho mau mục. Đất này lấy từ lớp đất dưới của hố đào lúc trước, phần dư ra nên đắp một vòng đai quanh gốc để giữ nước mưa, nước tưới nuôi cây.

❊ TRỒNG CÂY CHE BÓNG, CHE GIÓ TẠM THỜI :

Lúc cây Cà phê còn nhỏ, ương yếu, ta nên trồng cây che bóng, che gió tạm thời. Cà phê là loại cây "nắng không ưa, mưa không chịu", rất ngại nắng gió, vì vậy ngay sau khi đặt bầu cây xuống hố trồng vĩnh viễn, nhà vườn đã nghĩ ngay đến việc trồng cây che bóng, che gió cho Cà phê, để hạn chế ánh sáng trực xạ và chế ngự phần nào cường độ mưa gió càn lướt cây Cà phê.

Đã gọi là tạm thời thì nên dùng những cây có đặc tính sinh trưởng nhanh và thân thấp cũng được. Nhà vườn thường dùng cây muống hoa vàng, đậu săng, cốt khí...

Có hai cách trồng cây che bóng, che gió này trong vườn Cà phê : một là trồng hàng song song với hàng Cà phê, hai là trồng xen kẽ giữa hai cây Cà phê cùng hàng. Xin được lưu ý là nên trồng xa gốc Cà phê với khoảng cách ít ra cũng 7-8cm, để rễ cây che bóng, che gió không tranh ăn chất dinh dưỡng trong đất với cây chủ.

Loại cây che bóng này phát triển tán lá rất nhanh, vì vậy khi thấy có hiện tượng tán lá của chúng gie ra che phủ tán Cà phê thì ta nên mé nhánh kịp thời. Tất nhiên, cành lá của chúng sẽ được ủ vào gốc Cà phê để tạo phân xanh.

* TRỒNG CÂY CHE BÓNG, CHE GIÓ LÂU DÀI :

Mục đích trồng cây che bóng che gió lâu dài cho vườn Cà phê cũng giống như trồng cây che bóng che gió tạm thời. Chỉ khác nhau ở chỗ là thay thế cây tạm thời bằng cây lâu dài mà thôi.

Loại cây dùng về lâu về dài thì thân cây cao ráo, mọc khỏe và sống được lâu năm, vì cây Cà phê cũng càng ngày càng lớn...

Các giống cây che bóng che gió lâu dài cho Cà phê hiện được các nhà vườn ưa trồng là cây Keo đậu Cuba, cây Táo nhơn, còn có tên là Bồ kết dại, gọi là cây che bóng tầng thấp; và cây Keo tây, cây Muồng đen là loại cây bóng mát tầng cao.

Trong một vườn Cà phê nên sử dụng cả hai loại che bóng che gió tầng cao và thấp mới tốt.

Với cây che bóng tầng thấp thì trồng với khoảng cách 6m x 6m theo lối nanh sấu, cùng với hàng Cà phê.

Với cây che bóng tầng cao thì cứ 8 hay 9 hàng Cà phê nên trồng một hàng cây, cũng trồng theo lối nanh sấu, với khoảng cách giữa 2 cây là 7m.

Nên kịp thời tỉa bỏ những cành lá gie ra che phủ lên tán Cà phê. Cây che bóng cần cao đến bảy, tám thước trở lên, vì khi cây Cà phê trưởng thành, nó cần cây che bóng cao hơn nó khoảng sáu, bảy thước trở lên mới tốt, nhưng tán lá của cây che bóng cũng không được phủ lên tán của cây Cà phê.

## * TRỒNG CÂY ĐAI RỪNG CHẮN GIÓ :

Đai rừng chắn gió cho vườn Cà phê cũng có mục đích như cây che bóng che gió đã đề cập ở trên, nhưng lợi ích thì lớn hơn nhiều.

Đai rừng nhờ vào cây cao bóng cả, nhờ vào hệ thống trồng dày đặc nên đủ sức cản trở tốc độ gió thổi qua lô, qua khu vực trồng Cà phê khiến Cà phê khỏi bị hư hại và cũng giảm được lượng nước khá lớn phải bốc hơi.

Trong vườn Cà phê thường áp dụng hai loại đai rừng cùng một lúc :

Đai rừng phụ trồng chung quanh lô hoặc trồng xen kẽ với đường lô, hoặc chỉ tập trung trồng về hướng đối nghịch với hướng gió để che chắn gió thổi vào lô.

Đai rừng phụ chỉ cần trồng cây có chiều cao vừa phải tới 5-6m, nên đa số nhà vườn thường trồng các cây ăn trái như xoài, mít, nhãn, sầu riêng vừa sử dụng làm cây chắn gió, vừa thu lợi được trái để bán. Hơn nữa, những giống cây ăn trái này cũng có khả năng sống lâu không thua gì cây Cà phê.

Đai rừng chính thường không trồng đơn lẻ một đôi hàng mà trồng thành vạt mỏng, bề dài thì chắn ngang được

hướng gió, còn bề ngang ít ra cũng dày đến 5-7m, trồng được ba bốn hàng cây.

Những cây hàng trong thường chọn dạng cây cao to như Keo Tai tượng, Muồng đen, Keo lá tràm, Tràm bông vàng ... là những cây có chiều cao vươn lên đến trên 10m; và bìa ngoài có thể trồng cây thân cao trung bình như các cây ăn trái vừa kể ở trên.

Đai rừng chính cần phải có bề dày như vậy mới xứng đáng là bức tường thành chắc chắn đủ sức cản được sức gió thổi thẳng vào lô, vào vườn.

Về kỹ thuật thì đai rừng chính nên trồng cách xa hàng Cà phê sát đai, tức hàng ngoài bìa ít ra cũng 5-6m để không ăn bớt chất dinh dưỡng của Cà phê và cũng không cản trở đến sự tạo tán của hàng Cà phê sát đai.

# PHƯƠNG PHÁP TẠO HÌNH CÂY CÀ PHÊ



Nếu cứ để mọc tự nhiên, chắn hẳn không phải cây Cà phê nào cũng mang được những bộ tán vừa đẹp, vừa mang lại lợi ích kinh tế tối ưu cho nhà vườn. Chính vì vậy người ta mới áp dụng phương pháp tạo hình cho cây Cà phê.

Nói cách khác, tạo hình cho cây Cà phê là một công việc đòi hỏi kỹ thuật cao, biết dựa vào quy luật sinh trưởng của cây Cà phê trong từng thời kỳ ra sao để uốn nắn, cắt tỉa hầu mang lại lợi ích thiết thực như ý muốn : như cho năng suất cao và ổn định của cây sau này. Phải nói là kỹ thuật này hơn kỹ thuật uốn nắn cây cảnh một bậc.

Vẫn biết tạo hình cho cây cảnh cũng là một nghệ thuật hết sức công phu, nhằm vào việc uốn nắn thân cành sao cho có những thế, những dáng tuyệt đẹp. Còn tạo hình cho cây Cà phê ngoài việc tạo tán cho cân đối, sử dụng không gian một cách hợp lý ra, còn tạo ra một mô hình cho năng suất cao và ổn định.

Đã gọi là kỹ thuật là chỉ đơn thuần nhắm vào việc uốn nắn, cắt tỉa nuôi dưỡng các thân cành để sao cho cuối

cùng tạo được cho cây có được một bộ tán cân đối, mà cành nào cũng có khả năng sinh hoa đậu trái do cây tiếp nhận được đầy đủ ánh sáng mặt trời.

Việc tạo hình cho cây Cà phê thường được thể hiện qua những công việc sau đây :

✻ HÃM NGỌN :

Hãm ngọn là cắt bỏ phần ngọn để cây có một độ cao hợp lý, các chất dinh dưỡng từ đó sẽ tập trung nuôi dưỡng phần thân còn lại được tươi tốt hơn.

Khoảng 18 tháng tuổi, kể từ khi trồng vĩnh viễn xuống hố, cây Cà phê đã cao khoảng 1,4m hoặc hơn. Nếu trồng vào vùng đất kém màu mỡ thì cây cao 1,4m chủ vườn đã cắt ngọn. Còn trồng vào vùng đất tốt thì có thể để cây cao 1,6m mới hãm ngọn. Người ta dùng kéo cắt cành cắt bỏ khúc ngọn của cây. Kỹ thuật cắt là nhằm vào vị trí trên cặp cành chót độ 1cm là được.

Sau khi cắt ngọn một thời gian, nếu có chồi vượt xuất hiện trên ngọn hay trên thân thì nên cắt bỏ ngay, để bảo đảm chất dinh dưỡng nuôi cây không bị tiêu hao vô ích.

✻ NHỮNG TRƯỜNG HỢP PHẢI TỈA BỎ BỚT CÀNH CẤP 1 :

Cành cấp 1 được đánh giá là bộ khung xương chính của cây Cà phê, thế nhưng có những trường hợp ta phải cắt bỏ hẳn hay cắt bỏ bớt một phần để phần còn lại tiếp tục sinh trưởng tốt hơn. Nguyên do chính là do yếu ớt hoặc do sâu bệnh tác hại, mà có khi còn do nó mọc ... vô trật tự làm cản trở sự quang hợp cho cây...

- Sau mùa thu hoạch, nếu cành cấp 1 nào tuy sởn sơ, nhưng chưa đủ sức phát sinh cành thứ cấp thì nên bấm ngọn cành đó ngay (bấm đuôi én) để chất dinh dưỡng dồn lại giúp phát sinh cành thứ cấp.

- Sau mùa thu hoạch, những cành cấp 1 ốm yếu không đủ sức phát sinh cành thứ cấp, để lại cũng vô ích, do đó nên cắt bỏ để giúp cây được thông thoáng, giúp các cành khác thêm sức mà phát triển mạnh hơn.

- Với những cành cấp 1, đoạn phía gốc thì tốt, còn đoạn ngọn thì yếu, ta nên cắt bỏ hẳn phần ngọn, chỉ chừa lại đoạn gốc.

- Có nhiều cây, cành cấp 1 mọc là đà sát mặt đất, chờ hết mùa thu hoạch xong nên chặt bỏ, vì những cành này khả năng ra hoa rất kém, mặt khác những cành này tạo cơ hội tốt cho các loài côn trùng bệnh hại men theo đó mà leo lên phá hại hoa trái ...

- Có những cành mọc đan qua chéo lại rối rắm như tổ quạ (gọi là cành tổ quạ) vừa tiêu hao chất dinh dưỡng của cây một cách vô ích, vừa không thường xuyên tiếp xúc được đầy đủ ánh sáng nên khả năng không ra hoa kết trái được, nên phải chặt bỏ cho cây được thông thoáng.

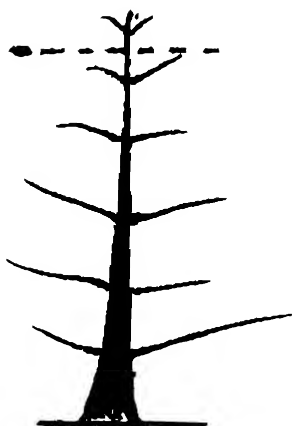
  Còn những phần cành bị sâu bệnh làm khô héo hay yếu ớt cũng không nên chừa lại, chỉ chừa phần còn mạnh mà thôi.

❊ CẮT BỎ BỚT CÀNH THỨ CẤP :

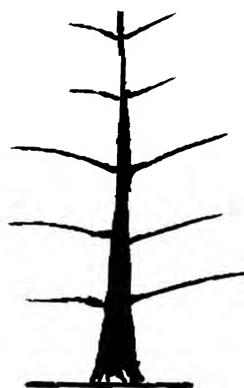
Cành thứ cấp cũng đóng vai trò quan trọng trong bộ khung của cây Cà phê, thế nhưng những cành thứ cấp nào xét thấy để lại vô ích thì cũng nên thẳng tay tỉa bỏ.

- Các cành thứ cấp mọc sát thân cây để lại không lợi, cần phải tỉa bỏ hết dọc từ ngọn xuống tận gốc tạo một khoảng trống chung quanh thân cây như hình "ống khói" giúp cây được thông thoáng.

- Các cành thứ cấp nhỏ và yếu (trong nghề gọi là cành tăm hương) và những cành thứ cấp mọc nhiều trên một đốt cũng nên cắt tỉa.



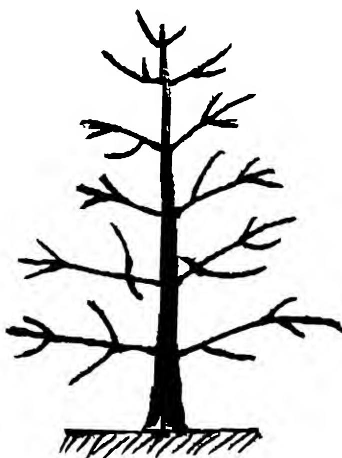
Cây chưa hãm ngọn



Cây đã hãm ngọn



Cành thứ cấp mọc sát thân

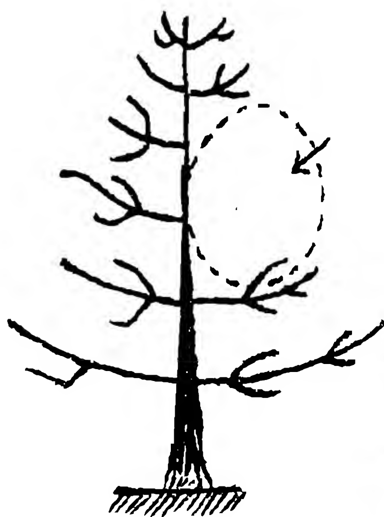


Đã cắt tỉa cành thứ cấp mọc sát thân cây giúp cây được thông thoáng.

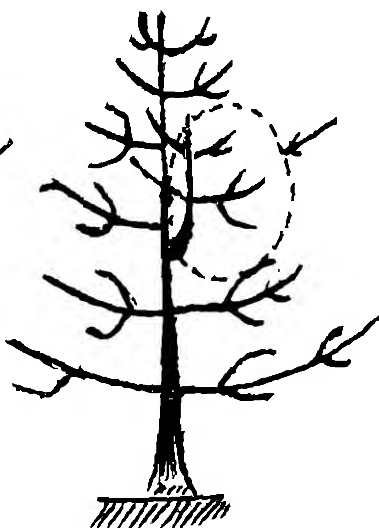
### ✻ VỚI CÂY KHUYẾT TÁN :

Cây khuyết tán là cây có cành trên thân phân bổ không đều, có thể khuyết lõm một bên; có thể chỉ khuyết ở một phần giữa của thân; hoặc nửa thân trên thì tán rộng, nhưng phần dưới gốc lại teo tóp lại; hay ngược lại ...

Cây mà có bộ tán như vậy coi rất xấu lại không cho năng suất cao. Biện pháp khắc phục là tạo tán tại những nơi bị khuyết đó, bằng cách giữ lại những chồi vượt. Sau một thời gian, cây khuyết tán đó sẽ có bộ tán đầy đủ.



Cây khuyết tán



Chồi vượt đã tạo tán đẹp

✱ VỚI CÂY CÓ BỘ TÁN KHÔNG CÂN ĐỐI :

Có nhiều cây Cà phê còn đang ở độ tuổi cho năng suất cao thì xảy ra hiện tượng mất cân đối ở bộ tán. Chẳng hạn phần gốc và phần ngọn thì cành lá xum xuê đầy đủ, nhưng khoảng giữa thân lại trụi cành. Có trường hợp phần gốc của cây thì trụi cành, nhưng phần nửa thân phía trên bộ tán lại bụng ra đầy đủ. Cả hai trường hợp trên, quý vị cũng biết để nguyên trạng không có lợi về mặt kinh doanh, vậy chỉ còn cách chờ vào tháng cuối mùa nắng, đầu mùa mưa tạo hình lại.

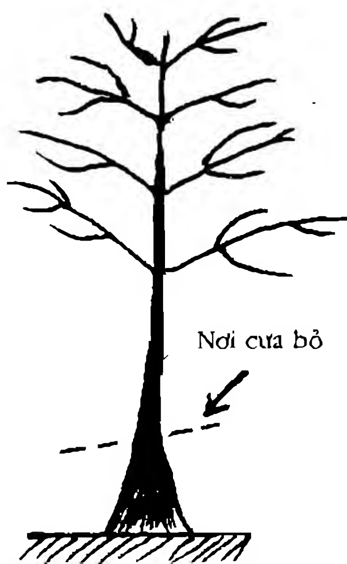
Trường hợp thứ nhất : Phần giữa khuyết tán thì nên giữ lại phần cuối thân, cưa bỏ hẳn phần trên chờ chồi vượt nảy ra, ta lựa một hoặc hai chồi khỏe nhất giữ lại để làm "thân mới" cho cây :




Cây trụi tán phần giữa

Cây đã có thân mới

Trường hợp thứ hai : Phải cưa sát gốc (chừa phần gốc cách mặt đất độ 30 phân) như cách cưa phục hồi các cây già lão để *nuôi thân mới* là một hoặc hai chồi vượt. Khi thân mới (chồi vượt) lên đến độ cao chừng 1,6m ta nên bấm ngọn.




Cây trụi tán phần gốc



Cây thân mới
có bộ tán tốt

# TRỒNG CÀ PHÊ RẤT CẦN NƯỚC TƯỚI



Trồng Cà phê cũng như trồng cây tiêu, nếu thiếu nguồn nước tưới, hoặc tưới không đầy đủ thì coi như nắm trước sự thất bại trong tay.

Cà phê, như quý vị đã biết, là giống cây chịu hạn rất dở, vì khi chọn thửa đất lập vườn Cà phê thì bất cứ ai cũng phải nghĩ ngay đến việc tìm nguồn nước tưới càng nhiều càng tốt. Trong tay có thửa đất tốt để trồng Cà phê, nhưng nếu thiếu hẳn nguồn nước tưới thì coi như thửa đất có cũng như không.

Việc tưới nước cho Cà phê không cần thiết phải tưới hàng ngày, dù là trong mùa hạn hán kéo dài cũng vậy. Trong mùa nắng, vài ba tuần hoặc cả tháng mới tưới cho cây một lần, nhưng mỗi lần tưới như vậy ta phải cần đến một lượng nước khá lớn mới thỏa mãn cơn "khát nước" của Cà phê. Nước tưới cũng như công tưới cho vườn Cà phê không thể xem nhẹ được.

Bình thường còn vậy, nếu trong thời kỳ Cà phê ra hoa mà hụt nước tưới thì ... không còn gì nguy bằng vì

cành lá sẽ héo rủ, hoa không nở được và có thể bị chết khô cả lô.

Trong thời kỳ Cà phê ra hoa, cần phải tưới nước thật nhiều, thật phủ phê từ gốc đến ngọn. Hơn thế nữa, khoảng cách giữa hai lần tưới còn phải rút ngắn lại, độ mươi ngày một lần mới tốt.

Vì vậy lập vườn Cà phê mà có sẵn nguồn nước tưới như có sông suối cận kề thì quả là một điều may mắn. Nếu không thì chủ vườn phải tính ngay đến việc đào giếng hay đóng giếng sao cho đủ lượng nước cần thiết mà dùng và nhất là phải sử dụng hệ thống bơm tưới hữu hiệu.

Cây Cà phê chỉ tươi tốt khi độ ẩm trong đất đạt trên 45 phần trăm. Còn nếu độ ẩm trong đất xuống dưới mức 30 phần trăm thì phải lo kịp thời tưới nước cho đất đủ độ ẩm cần thiết để nuôi cây.

Ngay trong mùa mưa, nếu lượng mưa quá ít ta cũng phải ... tưới dặm cho cây. Còn trong mùa hạn, mỗi gốc Cà phê, một lần tưới phải dùng đến bốn, năm chục lít nước. Trong thời kỳ cây ra hoa, số lượng nước tưới phải tăng lên gấp rưỡi hoặc gấp đôi mới đủ. Tóm lại, dù là mưa hay nắng, Cà phê vẫn cần đến nước tưới có điều phải sử dụng lượng nước ít hay nhiều mà thôi.

Với những vườn Cà phê thiếu cây che bóng, thậm chí thiếu cả đai rừng thì phải lo ủ gốc giữ ẩm cho chu đáo và làm bồn quanh gốc để giữ nước lại nuôi cây. Nếu những việc vừa nói mà sơ thất nữa thì chỉ còn cách phải tưới nhiều lần trong tháng và mỗi lần tưới phải tốn nhiều nước hơn...

Nói cách khác, trồng Cà phê thì phải trồng cây che bóng, phía ngoài cùng phải tạo hệ thống đai rừng hữu hiệu để cản gió hạn chế nước trong lô bốc hơi. Ngoài ra, cuối

mùa mưa còn phải lo ủ gốc giữ ẩm và phải làm bồn để giữ nước mưa, nước tưới, như vậy cây lúc nào cũng có độ ẩm cần thiết mà sống tươi tốt.

## ❊ Kỹ thuật tưới nước vườn Cà phê :

Tưới nước cho vườn Cà phê đừng tưởng là việc dễ thực hiện, ai làm cũng được. Thật ra đó là việc khó. Khó ở chỗ phải biết tưới cách nào cho đúng kỹ thuật và cần tưới vào những giai đoạn nào trong mỗi thời kỳ sinh trưởng của cây Cà phê, với lượng nước nhiều ít ra sao ...

Có ba cách tưới thường được áp dụng nhất. Có trường hợp đã tưới cách này thì khỏi tưới cách kia. Nhưng cũng có trường hợp phải áp dụng cả hai cách tưới một lần mới tăng hiệu quả.

❊ TƯỚI PHUN MƯA :

Đây được xem là hình thức làm mưa nhân tạo để làm tăng độ ẩm trong không khí và làm cho lượng nước tưới thấm đều trên bề mặt rộng của đất. Do giọt nước nhỏ không gây xói mòn, không gây ảnh hưởng xấu đến cấu tạo của tầng mặt của đất.

❊ TƯỚI THẲNG VÀO GỐC :

Dùng ống nước bằng nhựa hay bằng cao su để đưa nước tưới trực tiếp vào mỗi gốc Cà phê. Lượng nước tưới này sẽ dần dần ngấm sâu xuống tầng đất mặt, giúp đất đủ độ ẩm, đồng thời cũng tạo điều kiện cho hệ thống rễ con của Cà phê dễ dàng hút được chất bổ dưỡng trong đất để nuôi cây, khi đất đã tơi xốp, mềm mại.

Tất nhiên, muốn chứa được lượng nước tưới quá nhiều (khoảng trên dưới 150 lít cho mỗi gốc, thì ta phải vét

bồn sâu chung quanh gốc. Trong trường hợp nước chảy đầy bồn mà chưa đủ số lượng cần thiết, thì ta chuyền vòi tưới qua gốc cạnh bên, chờ cho bên này nước cạn hết ta lại chuyển vòi lại tưới thêm.

* TƯỚI TRÀN :

Tưới tràn là cách tưới ít tốn công sức, nhưng lại hao nhiều nước. Cách tưới này thường chỉ áp dụng trên vườn Cà phê có độ dốc thoai thoải. Muốn tưới vùng nào thì cứ đặt ống xuống đất mặc cho nước chảy tràn lan từ chỗ cao xuống chỗ thấp để ngấm dần vào đất. Hễ nơi này tưới xong thì rê ống sang tưới vùng kế cận.

## * Cà phê cần tưới vào thời kỳ nào ?

Đúng ra vườn Cà phê lúc nào cũng cần đến nước tưới. Vào mùa mưa thì tưới ít : ít cả lần tưới lẫn số lượng nước tưới. Trong mùa mưa chỉ cần tưới trong những tháng lượng mưa quá ít, giúp Cà phê khỏi bị thiếu nước. Còn qua mùa hạn thì tưới ít ra cũng từ 6 đến 8 lần, có khi hơn.

Nhưng những thời kỳ cần tưới nhất của cây Cà phê là vào những giai đoạn sau đây :

- Khi cây Cà phê mới trổ hoa bói (trổ hoa lần đầu)
- Khi mầm hoa đã bước vào giai đoạn phát triển hoàn chỉnh.
- Và trong thời kỳ kinh doanh

Vì khi Cà phê mới trổ hoa bói mà thiếu nước tưới thì hoa không thể nở được. Khi mầm hoa đã phát triển hoàn chỉnh là giai đoạn cần được tưới nhiều lần : lần đầu tưới nhiều, những lần sau tưới lượng nước ít lại. Giai đoạn này mà cây hụt nước sẽ dẫn đến việc nở hoa ít. Còn giai đoạn kinh doanh mà thiếu nước tưới thì cành khô, trái héo, ảnh hưởng xấu đến năng suất.

Trong thời kỳ Cà phê mới trổ hoa bói và cả thời kỳ mầm hoa đã phát triển hoàn chỉnh thì ta nên tưới phun mưa. Còn tưới gốc là vào thời kỳ cây còn tơ (từ lúc mới trồng cho đến lúc trổ hoa bói. Và thời kỳ kinh doanh.

Nếu gặp những năm mưa ít, mùa hạn kéo dài mà hệ thống cây che bóng không mấy hiệu quả, thì mỗi lần tưới phải phối hợp hai cách tưới phun mưa và tưới thẳng vào gốc mới cứu vãn được vườn Cà phê khỏi héo khô.

# PHÂN BÓN CÀ PHÊ



Con người hễ thiếu ăn thì bị suy dinh dưỡng. Còn cây trồng mà thiếu phân thì sống còi cọc chẳng ra gì.

Cà phê là loại cây có nhu cầu dinh dưỡng cao, cho nên đất trồng mà thiếu phân Cà phê không sao phát triển tốt được. Đã thế, ta trồng Cà phê là để thu hoạch trái, muốn cho cây có năng suất cao, mỗi năm mong thu được bốn, năm tấn hột trở lên thì cần phải bón vào đất trồng một số đạm, lân, kali... và nhiều nguyên tố vi lượng tương xứng mà Cà phê đã rút ra từ đất...

Trồng cây cũng như chăn nuôi, mình hà tiện với cây trồng, vật nuôi thì chính mình bị thiệt hại nặng. Một khi cây đã còi cọc, vật nuôi đã trơ xương lòi da thì lợi đã không có, mà hại quá rõ ràng : phục hồi sức lực cho chúng vừa tốn thời gian, vừa tốn nhiều tiền của. Vì vậy, xưa nay kẻ "tri điền" không bao giờ trồng cây mà dám hà tiện phân tro với cây cối cả !

Mặt khác, đất đai có thực sự màu mỡ đi nữa thì trồng cây lâu ngày đất cũng cằn cỗi xấu đi. Vì vậy, nếu tính được cây trồng lấy ra từ đất bao nhiêu phân thì ta phải

bón vào đất đúng số lượng và đúng thành phần mà cây đã nhận. Nuôi cây đồng thời cũng phải nuôi đất.

Việc bón phân cho cây phải đúng liều lượng, chứ vượt mức dư thừa chưa hẳn đã là một điều hay, hơn nữa bón đúng lúc sẽ tránh được sự hao hụt ngoài ý muốn như bị rửa trôi, bốc hơi ...

Cây Cà phê rất hợp với phân chuồng hoai. Nếu thiếu hẳn phân chuồng thì nên thay thế bằng phân xanh hơn là trồng chỉ bằng phân hóa học. nhiều người đã trồng thí nghiệm : một hố bón 20kg phân chuồng hoai và phân rác mục và hố bên kia trồng hỗn hợp Đạm, Lân, Calci và Kali khoảng 900gr, thì cuối cùng cây bên hố bón phân chuồng vẫn tươi tốt hơn.

Vì vậy, lần đầu bón phân chuồng vào hố trồng nên dùng số lượng từ 15 đến 20kg mới tốt. Xin lưu ý là phân chuồng phải hoai, dù đó là phân heo, phân gà hay phân trâu bò. Nếu phân chưa được hoai thì phải có đủ thời gian ủ trong hố lâu hơn, có thể từ vài ba tháng...

Chỉ trường hợp thiếu phân chuồng thì ta có thể dùng thêm phân xanh (cây họ đậu) : 10kg phân chuồng và 15kg phân xanh. Và trong trường hợp này nên trộn thêm nửa ký phân lân nung chảy để góp phần tăng khả năng phân giải hữu cơ và cách bón phân này có thể thực hiện được trên mọi thế đất, kể cả đất đồi dốc.

Mỗi năm, cuối mùa nắng, đầu mùa mưa, ta cũng bón thêm cho mỗi hố trồng khoảng 10kg phân chuồng để đất được màu mỡ hơn, giúp cây phát triển tốt hơn, cho năng suất cao hơn. Đó là chưa nói đến lợi ích của việc ủ gốc cây phân xanh góp phần tạo thêm chất dinh dưỡng nuôi cây.

Trong phân hữu cơ có chứa đầy đủ các chất dinh

dưỡng cho Cà phê sinh trưởng tốt như Đạm, Kali, Lân, Calci và các nguyên tố vi lượng như Lưu Huỳnh, Manhê, Kẽm...

Thế nhưng thành phần chất dinh dưỡng thì đủ, nhưng số lượng chất dinh dưỡng cần thiết cho từng thời kỳ sinh trưởng của cây Cà phê có đầy đủ hay không lại là một chuyện khác. Nhất là còn tùy thuộc vào đất trồng và vị trí đất trồng ra sao nữa. Đất đỏ Badan, đất pha cát, đất Granit ... cần phải bón thêm phân gì và số lượng phải bón bổ sung bao nhiêu cũng cần nghiên cứu lại. Và để bổ sung chất bổ dưỡng cần thiết cho đất, ta nên bón thêm phân vô cơ, còn gọi là phân hóa học.

Phân vô cơ có dưới dạng đơn chất như Urê, Sulfat đạm, Sulfat Kali... và cũng có dưới dạng hỗn hợp gồm ba thành phần Đạm, Lân, Kali... Ngoài ra còn có các loại phân bón hữu cơ vi sinh, phân hỗn hợp vừa bón vào gốc vừa phun lên lá giúp cây hấp thụ phân nhanh hơn để tươi tốn nhanh hơn. Những loại phân này hiện nay có bán rất nhiều ngoài thị trường, trong nước sản xuất có mà hàng nước ngoài cũng nhiều.

Thật ra, nhu cầu phân bón cho Cà phê chỉ cần ba chất chính sau đây : Đạm, Kali và Lân. Trong đó lượng Đạm và Kali mỗi thứ nhiều gấp ba lần phân Lân.

- Đạm và Lân giúp cây sinh trưởng tốt thì nên bón trong giai đoạn Cà phê đang phát triển, hoặc bón vào đầu vụ.
- Kali có chức năng giúp cây thụ phấn tốt, phát triển phôi nhũ, giúp tăng năng suất thì nên bón vào lúc cây ra hoa mới tốt.

Về thời điểm bón phân, thường nhà vườn bón vào lúc :

- Đầu mùa mưa.

- Giữa mùa mưa.

- Cuối mùa mưa.

- Và giữa mùa nắng.

Nghĩa là một năm bón phân bốn lần : mùa mưa ba lần và mùa nắng một lần. Khi bón thêm phân vô cơ không nên tập trung phân vào một nơi, mà nên rải đều quanh mép tán (xa gốc khoảng 5-6cm) rồi cuốc xới nhẹ lớp đất mặt để phân trộn lẫn vào đất, tránh nước mưa hay nước tưới cuốn trôi một cách lãng phí.

Về liều lượng phân vô cơ bón vào đất là bao nhiêu cho một gốc, hay cho một mẫu thì không thể ước lượng trước được, vì còn tùy hàm lượng chất dinh dưỡng có sẵn trong đất trồng, theo đó mà gia giảm...

# CHĂM SÓC VƯỜN CÀ PHÊ



Trồng Cà phê, khâu chăm sóc rất quan trọng. Từ ngày bắt tay vào việc lập vườn đã đeo đẳng nhiều mối lo toan. Nào là việc khai hoang giải phóng mặt bằng; nào là lo cày bừa cuốc xới cho đất đai tơi xốp; rồi phân lô, đào hố... Những công việc nặng nề đó may mà ngày nay nhờ vào khoa học tiến bộ, ta đã có nông cơ, nông cụ như máy cày, máy xới, xe ủi... nhưng cạnh đó vẫn còn cơ man chán vạn việc phải lo.

Ngay cái việc chăm sóc cây con trong vườn ươm cũng là việc tốn kém nhiều thời gian lẫn công sức.

Cây con nằm trong vườn ương, tính từ lúc gieo hột giống đến ngày cây con được 7 tháng tuổi; tức là lúc cái mầm còn bé xíu đến ngày có chiều cao khoảng 25cm với 5 cặp lá, là một chuỗi ngày dài phải tốn công chăm sóc. Mà gần như không ngày nào người có trách nhiệm dám xao nhãng công việc không nặng nề nhưng quá bận bịu của mình.

Chăm sóc cho cây Cà phê con cũng chẳng khác gì chăm lo cho đứa con mọn. Vì cây còn non nên yếu, nắng to, mưa lớn mà không có biện pháp che chắn kịp thời thì cây con sẽ có tỷ lệ hao hụt khá lớn.

Ngay công việc tưới nước cho vườn ương cây Cà phê con cũng tốn quá nhiều thời giờ. Vào tháng đầu, mỗi ngày phải tưới vài lần; qua tháng thứ hai cây nẩy "lá sò" phải tưới 3 lần một ngày. Và các tháng kế tiếp, số lần tưới trong ngày phải nhiều hơn, nghĩa là tháng sau số lần tưới trong ngày phải nhiều hơn tháng trước đó thì đất trồng mới đủ độ ẩm để nuôi cây.

Đã thế, từ tháng tuổi thứ ba trở về sau, ngoài việc tưới nước ra, ra còn phải tưới phân pha loãng, trung bình mỗi tuần một lần. Đó là cách tưới thúc giúp cây con nhận đủ chất bổ dưỡng để mau lớn.

Còn việc nhổ cỏ dại trong vườn ương là công việc phải tiến hành từ ngày đầu cho đến lúc bứng cây con ra khỏi vườn ương để trồng vào hố ... mới được rảnh tay ngơi nghỉ...

Vườn ương là môi trường màu mỡ giúp cỏ dại sinh sôi nảy nở rất nhanh. Thử làm cái việc "tha tội" cho chúng đôi ngày, thì hôm sau đó sẽ biết : chúng đã ngoi lên xanh rì, rậm rịt !

* VIỆC Ủ GỐC :

Ủ gốc là dùng những nguyên liệu như thân lá các cây họ đậu, cỏ khô, cành lá... để vun vào quanh gốc Cà phê.

Việc ủ gốc đừng tưởng lầm là sau này mới lo, mà phải làm ngay sau khi đặt cây con vào hố trồng vĩnh viễn. Vì việc ủ gốc có nhiều điều lợi, vừa làm tăng ẩm độ trong

đất, vừa chống cỏ dại. Đó là chưa nói đến những lợi ích khác là tăng thêm chất dinh dưỡng nuôi cây và do đất đã giảm nhiệt nên tiết kiệm được một phần nước tưới.

Những nguyên liệu dùng ủ gốc qua thời gian sẽ khô dần và đây là vật liệu dễ bắt lửa, dễ bị gió cuốn trôi đi mất, cho nên cần phải rải một lớp đất mỏng phía trên mặt để làm vật dằn, đồng thời cũng có tác dụng tăng thêm khả năng giữ ẩm.

* LÀM BỒN CHO GỐC CÀ PHÊ :

Việc làm bồn quanh gốc Cà phê cũng thực hiện ngay sau khi trồng Cà phê vào hố. Lợi ích của bồn là lưu giữ nước trong mùa mưa và nước tưới trong mùa nắng hạn. Ngoài ra bồn còn có thêm nhiều lợi ích khác là lưu giữ được phân bón lót trong hố trồng Cà phê không bị ... tản lạc ra ngoài, đồng thời giữ được phân xanh trong đống ủ để tăng hàm lượng chất hữu cơ nuôi cây ...

Vì vậy, việc chăm sóc bồn cần phải lo chu đáo, bằng cách thỉnh thoảng phải vét bồn cho có độ sâu chừng vài ba tấc so với mặt đất vườn và có chu vi rộng hơn tán lá bên trên của cây mới tốt. Vì như quý vị đã biết hễ tán lá của cây vươn ra đến đâu thì dưới đất rễ cây cũng ăn lan ra đến mức ấy.

Cách vét bồn phải nhẹ nhàng, cẩn thận, tránh phạm vào các rễ con của cây đang bám vào tầng đất mặt...

* CHĂM SÓC CÂY CHE BÓNG :

Trồng Cà phê là phải trồng xen cây che bóng. Điều lợi là bộ tán rộng bên trên của cây che bóng sẽ hạn chế được ánh sáng trực xạ, điều hòa nhiệt độ và ẩm độ trong lô, giảm cường độ mưa gió và che chắn sương muối về mùa đông. Tất nhiên là còn nhiều điều lợi ích nữa do cây che bóng mang lại cho vườn Cà phê.

Việc chăm sóc là phải trồng dặm nếu thấy có cây che bóng nào trong lô bị còi cọc, gãy đổ hay khô héo. Mặt khác, nên thường xuyên tỉa bỏ hết những cành lá trên thân cây che gió để tạo sự thông thoáng. Ta chỉ chừa lại bộ tán bên trên, nó đóng vai trò như cái lọng lớn để giúp cây Cà phê có nơi ... nương bóng.

* BÀI TRỪ CỎ DẠI :

Cây Cà phê không thể cạnh tranh để sống còn được với hằng hà sa số cỏ dại trong vườn; trái lại, còn bị cỏ dại tranh ăn chất bổ dưỡng và tranh hưởng nguồn nước tưới. Vì vậy việc bài trừ cỏ dại để giúp Cà phê trong lô tăng trưởng mạnh là việc nhà vườn nào cũng cố gắng thực hiện và thường xuyên thực hiện.

Vườn Cà phê vốn là nơi đất đai màu mỡ lại được tưới nước thường xuyên nên có ẩm độ tốt, giúp cho các loài cỏ dại tự tung tự tác khắp nơi.

Cỏ dại trong vườn Cà phê thì có nhiều giống nào Mần trầu, cỏ Cú, cỏ Hôi, lớn nhất thì có những bụi Mua, cỏ Voi, Guiné và nhiều nhất là cỏ Tranh mọc thành vạt lớn, có nơi cao tới ngực !

Cỏ tranh mọc như rừng và mọc rất nhanh, do giống cỏ này có bộ rễ chắc khỏe ăn sâu vào đất thành từng búi, từng núi, mà rễ mọc lan đến đâu thì thân cây nảy sinh đến đó. Vì vậy, diệt cỏ tranh rất khó, nhất là muốn tuyệt diệt được nó.

Chăm sóc vườn Cà phê thì có nhiều công việc để làm, nhưng việc khó khăn nhất và thường xuyên phải đối phó nhất đó là việc diệt trừ cỏ dại.

Trong thời kỳ khai hoang thửa đất để lập vườn trồng Cà phê, chủ vườn nào cũng cho cày bừa thật kỹ để cho đất

được tơi xốp, để nhặt nhanh cho hết cỏ dại rồi gom lại một nơi un đốt thành tro. Với những ai lập vườn mà chưa kinh nghiệm thì nghĩ rằng chỉ cần ra tay... một chiêu như vậy, tất cả cỏ dại đã bị tiêu diệt sạch, không còn cơ hội nào... đội mồ sống lại được ! Thế nhưng, chỉ cần lơ đi một tháng, ta sẽ thấy khắp vườn cỏ dại đã mọc đầy...

Để ngăn cản sự ngoi lên của cỏ dại, nhất là cỏ tranh, nhiều người đã khôn ngoan trồng cây họ đậu vừa để phủ đất, vừa để tạo phân xanh giúp vườn cây tăng thêm chất dinh dưỡng.

Mặt khác, người làm vườn cũng thường xuyên xới xáo quanh gốc Cà phê để tiêu diệt cỏ dại. Và cách ủ gốc cũng nhằm mang lại lợi ích này.

Trong mùa hạn, cỏ dại tuy vẫn xuất hiện nhiều nơi, nhưng không tươi tốt, ta nên dùng máy phát cỏ để tiêu diệt. Và cuối mùa nắng, nên cày bừa khắp vườn, xới xáo đất đai lên cho tơi xốp rồi phơi nắng nhiều ngày, để sang mùa mưa sẽ bị yếu sức đi mà mọc chậm lại.

Trong mùa mưa là mùa lý tưởng để cỏ dại mọc tràn lan, ta không thể cày bừa được thì một đôi tháng nên phát sạch cỏ một lần. Làm được như vậy, sự tác hại của cỏ dại trong lô Cà phê cũng nhẹ bớt đi.

### * ĐỐI PHÓ VỚI SƯƠNG MUỐI :

Nếu trong lô có trồng đủ cây che bóng với bộ tán lá khá rộng thì cũng nhờ vào sự che chắn đó mà sương muối không làm hại được Cà phê. Sương muối thường xuất hiện ở vùng có nhiệt độ rất thấp, hay trong mùa lạnh giá kéo dài. Nên tưới phun mưa lên khắp tán lá của cây Cà phê trước khi sương muối xuất hiện...

❊ CHỐNG XÓI MÒN :

Chống xói mòn thì có nhiều cách, ngoài việc trồng Cà phê theo dạng nanh sấu, còn phải trồng cây phân xanh bằng các giống cây họ đậu, rồi tạo những bờ đất để hạn chế sự xói mòn bảo vệ đất và chất màu trong mùa mưa. Cần phải thường xuyên theo dõi, tu bổ thêm những công trình phụ đó cho lúc nào cũng được hoàn hảo để đem lại lợi ích thiết thực cho vườn tược.

Việc chăm sóc cho vườn Cà phê là việc cần được cập nhật hóa mỗi ngày. Công việc còn nhiều chứ không hạn định trong những điều vừa kể. Ngay cái việc chăm lo vun tưới cho cây mới là việc đáng lo, mới là việc tốn bao nhiêu thời gian cũng như công sức. Rồi biết bao nhiêu công việc nữa còn phải lo toan xảy ra trong mùa thu hoạch, cho đến ngày ... sản phẩm vô bao may ra mới khỏe được phần nào.

Việc chăm sóc vườn Cà phê rộng lớn tất nhiên không thể dồn hết công việc lại cho một người, mà là nhiều người, ai lo phần vụ nấy. Điều chúng tôi muốn nói ở đây là công việc vốn nhiêu khê và nặng nhọc, do đó người làm công việc chăm sóc nên biết "chịu thương chịu khó", phải có đức tính siêng năng cần mẫn và ... yêu nghề thì mới làm tốt công việc được.

# THU HOẠCH VÀ CHẾ BIẾN



Đã nói đến Cà phê là phải nói đến hương vị thơm ngon. Mà muốn tạo được hương vị đậm đà rất dễ làm vừa lòng khách hàng, cũng như bán được giá cao tại thị trường xuất khẩu, thì nhà vườn phải tiến hành các công đoạn từ thu hoạch đến chế biến cũng như bảo quản thật tốt theo đúng kỹ thuật nghề nghiệp khắt khe đòi hỏi mới được.

Có người còn cho rằng Cà phê ngon còn tùy thuộc vào giống, vào đất trồng, vào khí hậu nữa. Điều này cũng đúng, nhưng không quan trọng bằng việc thu hoạch chế biến và bảo quản vừa nói ở trên. Chính những khâu sau cùng này mới quyết định giá trị của sản phẩm...

## * THU HOẠCH :

Thu hoạch Cà phê ai cũng chọn trái chín trên cành mà hái, vì trái chín mới có chất lượng thơm ngon và do đã phát triển đúng mức nên nó có trọng lượng cao. Thế nhưng, khi hái trái thế nào cũng lẫn lộn một số ít trái

xanh (già) và trái còn non. Nếu tỷ lệ trái xanh và trái non trong mỗi lần thu hoạch chỉ khoảng 5% trở lại thì ta có thể yên tâm phơi sấy và chế biến. Ngược lại, nếu tỷ lệ trái xanh và non vượt qua mức 5 đến 10% thì tốt nhất nên lựa ra để phơi sấy riêng.

Vì khi trái còn xanh sẽ gây trở ngại trong việc phơi sấy và chế biến : nào là vỏ cứng nên khó tách khỏi cà phê thóc, nào là giập nát nên dễ lên men, dễ bị thối mốc, nào là do chưa đủ độ lớn nên nhẹ cân. Và quan trọng nhất là làm giảm chất lượng thơm ngon và như vậy là ... ế chợ !

* VIỆC PHƠI SẤY :

Cà phê hái xong nên đem phơi nắng ngay mới tốt. Ta có thể phơi trên sân xi măng, sân gạch, phơi trong nong nia, trên tấm cót, tấm ny lông; và thậm chí phơi trên nền đất cũng được. Có điều nếu là phơi ngoài sân thì sân phải cao ráo, sạch sẽ, gặp mưa không đọng nước. Nếu là nền đất thì nền phải được nện kỹ, bằng phẳng, quét tước sạch không vương vãi những tạp chất như đá sỏi, miểng sành và rác rến...

Dù nắng to cũng nên phơi lớp mỏng và phải xới xáo nhiều lần trong ngày để hột mau khô và khô đều nhau.

Ban đêm, nếu Cà phê chưa khô mà còn nằm ngoài sân bãi, ta phải dùng tấm ny lông đậy đệm cho kỹ để tránh sương đêm hay nước mưa thấm vào gây hư mốc. Tốt hơn hết là phải cho vào máy sấy ...

Khi phát hiện Cà phê đã hư mốc thì nên lựa riêng ra, không nên vì lợi nhỏ mà trộn thứ hư vào thứ tốt, có thể dẫn đến cái hại quá to.

Có thể thu hoạch hôm nay nhưng phơi vào ngày hôm

sau, có điều không được ủ đống mà dàn trải ra lớp mỏng, thật mỏng để chận đứng nhiệt độ tăng cao, khiến trái bị lên men, hư mốc.

Khi phơi nắng hay đem sấy phải chờ hột thật khô mới tốt. Khi hột khô thì nhân bên trong bị teo nhỏ lại, nếu bốc một nắm đưa lên tai lắc nhẹ sẽ nghe tiếng lọc cọc ... lọc cọc ...

Hột khô như vậy ẩm độ của nó là 12 phần trăm cho vô bao cất giữ trong kho lâu ngày cũng không bị hư mốc hoặc sâu mọt. Nếu hột chưa được khô mà đã cất vào kho thì chắc chắn sẽ bị hư mốc, bán mất giá.

Cà phê sau giai đoạn phơi sấy phải được bảo quản ở nơi thông thoáng. Số lượng ít thì chứa vào bồ hay lu khạp. Số lượng nhiều thì cho vào bao tải rồi chất vào kho thì chắc chắn sẽ bị hư mốc, bán mất giá.

Cà phê sau giai đoạn phơi sấy phải được bảo quản ở nơi thông thoáng. Số lượng ít thì chứa vào bồ hay lu khạp. Số lượng nhiều thì cho vào bao tải rồi chất vào kho. Có điều không nên đặt bao sát nền nhà, dù đó là nền đã tráng xi măng hay đã lót gạch, vì hơi đất sẽ ngấm lên làm hư mốc. Phải kê chúng lên trên sàn, cách mặt nền ít lắm cũng vài ba tấc, rồi cứ thế mà chồng nhiều lớp lên cao...

## * CHẾ BIẾN :

Phần trên chúng tôi đã nói đến việc thu hoạch, chế biến và bảo quản Cà phê sẽ ảnh hưởng rất lớn đến phẩm chất và hương vị. Về việc thu hoạch đã cho chúng ta biết chỉ có trái thật chín mới hội đủ phẩm chất thơm ngon. Còn để trái xanh, trái non trộn lẫn vào thì Cà phê sẽ giảm bớt hương vị thơm ngon.

Nếu phần chế biến và bảo quản không được tốt nữa, chắc chắn sẽ ảnh hưởng trực tiếp đến hương vị đậm đà của Cà phê, vì vậy ta nên làm tốt những khâu này.

Như quý vị đã biết, hột Cà phê có chứa 670 thành phần chất thơm. Nếu qua công đoạn thu hoạch chế biến và bảo quản không chu đáo, dẫn đến số thành phần này bị giảm sút thì ta sẽ bị thiệt hại to do giá bán bị giảm sút.

Trong khâu chế biến, có hai phương pháp sau đây :

1) CHẾ BIẾN KHÔ :

Phương pháp này thường được áp dụng đối với Cà phê vối.

Trái Cà phê hái về được đem ra nắng phơi thật khô. Sau đó đem xát để tách phần vỏ ra ngoài và lấy phần nhân thành phẩm bên trong.

2) PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN ƯỚT :

Phương pháp này thường được áp dụng đối với Cà phê chè.

Tất cả trái Cà phê chín hái về cho vào máy xát tươi để tách rời Cà phê thóc với phần vỏ.

Cà phê thóc sau khi xát tươi có phủ bên ngoài một lớp thịt nhầy nhụa. Để tẩy rửa lớp thịt này ta đem ngâm vào nước sạch khoảng 2 ngày 2 đêm liên tiếp cho lớp nhầy này phân hủy, rồi dùng nước sạch rửa kỹ lại mới đem phơi nắng.

# CẢI TẠO VƯỜN CÀ PHÊ



Tùy thuộc vào giống và cũng tùy thuộc vào thửa đất lập vườn Cà phê tốt xấu ra sao mà vườn Cà phê có tuổi thọ lâu hay mau. Nếu được trồng vào nơi đất tốt, khí hậu thích hợp, lại được chăm sóc chu đáo thì vườn Cà phê có thể khai thác được hai mươi năm, hoặc hơn. Nhưng nếu trồng nơi đất đai xấu, khí hậu thất thường, phân tro không đầy đủ thì đôi khi chỉ mười năm cây đã già cỗi, kiệt sức.

Khi vườn cây đã già cỗi thì năng suất của chúng cứ tiếp tục kém dần. Nếu trồng tiếp thì chắc chắn lợi không đủ bù hại.

Với những vườn Cà phê già cỗi này "bỏ thì thương vương thì tội", nhưng không tội gì phải bỏ đi mà còn có cách giúp chúng hồi sinh trở lại như thời "thanh xuân" lúc trước, bằng cách cưa bỏ hết phần thân, chỉ chừa lại phần gốc, cách mặt đất khoảng 25cm là vừa.

Việc phục hồi các cây già yếu này, nông gia mình đã biết đến từ lâu, khi áp dụng cho các giống cây ăn trái khác và cho kết quả tốt.

Công việc này nên tiến hành vào cuối mùa nắng

đầu mùa mưa mới tốt. Cây vừa cưa xong đang mất sức nay gặp mưa xuống, khí hậu mát mẻ, chất dinh dưỡng dồi dào nên chóng hồi sinh trở lại.

Để cải tạo vườn Cà phê được thành công tốt đẹp, ta nên tiến hành tuần tự những công việc sau đây :

✻ CƯA BỎ PHẦN THÂN :

Tất cả những cây Cà phê già lão kiệt sức trong vườn đều nên cưa phần thân bỏ hết. Việc này nên tiến hành nhanh, không nên vì một lẽ gì lại để dây dưa từ tháng này qua tháng khác, vì như vậy vườn cây được phục hồi không lớn đồng đều với nhau. Hơn nữa, sau phần cưa đốn này ta còn phải tiến hành ngay những công việc cần thiết khác để "hà hơi tiếp sức" cho cây mau lớn hơn.

Việc cưa bỏ phần thân tuy dễ, nhưng phải áp dụng đúng kỹ thuật mới thành công. Ngược lại, nếu làm không đúng cách, việc cải tạo lại vườn coi như thảm bại, vì những phần gốc còn lại bị mất sức sống, bị mất khả năng đâm chồi . .

Điều bắt buộc phải làm là :

- Mặt cắt phải nhẵn láng (nghĩa là đường cưa phải ngọt, phải cưa một mạch không ngừng nghỉ).
- Tránh làm xước, làm phạm vào phần gỗ của khúc gốc.
- Tránh làm giập nát hoặc bể một mảng vỏ của khúc gốc.
- Đường cưa phải vạt xéo về một bên, góc lệch hơi nghiêng một chút để nước mưa và nước tưới không ứ đọng trên vết cắt, có thể làm hư thúi phần gốc còn lại.

Sau khi cưa xong, ta nên dùng sulfat đồng, hay nước vôi đậm đặc cũng được phết lên mặt cắt ở gốc để ngăn ngừa các loại nấm bệnh xâm nhập.

Tất cả phần thân và cành lá vừa hạ xuống nên tập trung lại một nơi ngoài phạm vi vườn cây vừa được phục hồi để dùng làm vật liệu ủ gốc sau này, hoặc phơi khô đốt cháy lấy tro than bón lại cho vườn được tươi tốt hơn.

✻ CẢI TẠO LẠI ĐẤT VƯỜN :

Bắt tay cưa đốn phục hồi vườn Cà phê, cũng có nghĩa là liền sau đó ta phải cải tạo lại đất vườn cho màu mỡ hơn.

Vườn Cà phê già cỗi nguyên nhân một phần cũng do thửa đất nuôi dưỡng nó đã kiệt quệ chất dinh dưỡng, mặc dầu hàng năm vẫn thường xuyên có nhiều đợt vun phân ủ gốc để tiếp tế thêm "thức ăn" cần thiết nuôi cây. Công việc cải tạo lại đất vườn phải coi là việc phải làm và rất cần làm, dù phải tốn nhiều thời gian và tiền của. Mọi việc nên tiến hành những bước sau đây :

a Cày bừa hay cuốc xới tầng đất mặt khắp vườn, nhất là chung quanh các gốc với độ sâu chừng 1cm, giúp tầng đất mặt này được tơi xốp, thông thoáng và giúp rễ cây kiếm chất dinh dưỡng ở tầng đất mặt hoạt động hiệu quả hơn.

Không nên cày bừa quá sâu hơn mức vừa nói, vì làm như vậy sẽ phạm vào bộ rễ bàng của Cà phê đang đan chéo vào nhau như mắc cửi trên lớp đất mặt (khoảng vài mươi phân). Đợt cày bừa này cũng nhằm vào mục đích diệt sạch cỏ dại trước khi mùa mưa đến.

b/ Phơi đất ra nắng khoảng một vài tuần, sau đó bón lót chung quanh mỗi gốc từ 5 đến 10kg phân hữu cơ để cây đủ sức vươn lên. Cây Cà phê rất hợp với phân chuồng hoai và phân rác mục trộn lẫn vào nhau.

c/ Ủ gốc để tạo thêm thức ăn cho cây bằng thân các cây họ đậu, bằng cành lá của cây vừa đốn xuống. Có thể ủ lớp

dày chung quanh gốc (nên ủ cách xa gốc chừng vài tấc) độ vài ba mươi phân để gốc được êm mát...

✱ XỬ LÝ CHỒI VƯỢT :

Sau khi cưa gốc độ vài tháng, chính tại khúc gốc còn lại này sẽ nẩy ra rất nhiều chồi vượt khỏe mạnh. Đây là những mầm sống mới đầy nhựa sống của vườn Cà phê tương lai. Nên bảo vệ những chồi non này bằng cách tưới nước đầy đủ (mùa mưa khỏi tưới) và ngăn ngừa sâu bệnh phá hại.

Khi những chồi non có chiều cao độ 20cm thì ta chừa lại trên mỗi gốc độ 4-5 chồi khỏe mạnh nhất và có vị trí phân bố đều chung quanh gốc mới tốt. Những chồi yếu hay bị tật bệnh thì dùng dao bén cắt bỏ đi. Việc làm này nên giải quyết sớm để dồn các chất dinh dưỡng dưới đất nuôi các chồi còn lại.

Nhưng đây mới là lần tuyển chọn đầu tiên. Chờ lúc các chồi trên gốc cao độ 3-4cm, ta lại tuyển chọn lại lần nữa. Lần này chỉ chọn lại hai hay ba chồi khỏe mạnh nhất, sởn sơ nhất để làm thân cây mới sau này.

✱ HÃM NGỌN :

Những chồi vượt này cũng phải chờ đến hai năm sau mới ra hoa kết trái. Nhưng trước đó khi chồi vượt lên đến độ cao 1,6m đối với Cà phê chè và 1,8m đối với Cà phê vối là lúc ta nên bấm ngọn. Tất cả mọi việc tỉa cành tạo tán ta vẫn phải làm như đối với cây Cà phê mới trồng vậy.

Trên một vườn Cà phê, ta có thể cưa đốn phục hồi đến vài ba lần, sau đó mới bứng bỏ gốc rễ để trồng lại lớp mới...

# BỆNH VÀ SÂU HẠI



Cây Cà phê có rất nhiều bệnh hại và nhiều sâu hại tấn công vào lá, vào cành, vào trái, vào rễ ... nhiều trường hợp chữa trị không kịp cả vườn Cà phê sẽ bị trụi lá, khô cành và kiệt sức.

## ❋ Bệnh trên lá :

### ❋ BỆNH GỈ SẮT :

Bệnh gỉ sắt hay bệnh Nấm màu da cam (Hemileia Vastatrix) là bệnh nguy hiểm nhất đối với vườn Cà phê. Ngày nay, bệnh này đã có nhiều thuốc trị, nhưng trước đây cả trăm năm, vườn Cà phê nào bị bệnh gỉ sắt tấn công thì coi như vô phương cứu chữa.

Cà phê bị bệnh gỉ sắt thì lá rụng dần, có khi cành cũng khô héo, khiến cây bị mất sức ảnh hưởng rất xấu đến sản lượng trái trong mùa thu hoạch.

Bệnh để lại trên lá những vết hình tròn có màu vàng da cam, vốn là bào tử của nấm bệnh.

Bệnh gỉ sắt thường xuất hiện vào những tháng cuối năm và tác hại trên Cà phê chè nặng hơn Cà phê vối. Có

điều ai cũng thấy rõ là có nhiều giống Cà phê khả năng kháng bệnh gỉ sắt rất yếu, đó là các giống cũ như Bourbon, Typica, Catuay... Ngược lại các giống Robusta, Catimor lại kháng bệnh cao.

Khi bệnh vừa phát hiện, ta nên dùng thuốc Bordeaux 1 phần trăm hay Oxýt Chlorua đồng 1 phần trăm xịt thẳng vào mặt dưới của lá cây bệnh, cứ mỗi tháng xịt thuốc một lần cho đến khi dứt bệnh mới thôi.

Hiện nay, trên thị trường có bán rất nhiều loại thuốc để trị bệnh gỉ sắt này như Baylcton, Anvil cũng dùng phun vào lá.

❋ BỆNH ĐỐM MẮT CUA :

Còn gọi là bệnh mắt gà trống, vì đốm bệnh xuất hiện trên lá có hình dáng giống mắt gà. Bệnh này do nấm Cercospora Coffcicola gây nên. Đốm bệnh trên lá có vòng tròn đồng tâm, bệnh nhẹ thì xuất hiện trên lá từng đốm một, còn bệnh nặng thì nhiều đốm xuất hiện cạnh nhau đóng trên phiến lá hay mép lá. Bệnh nặng sẽ gây hiện tượng khô lá, khô cành.

Nên dùng thuốc Bordeaux 1% xịt lên lá. Cây bị bệnh thường bị mất sức, vì vậy cần tăng thêm phân bón vào gốc để giúp cây hồi sức nhanh chóng hơn

## ❋ Bệnh trên cành, trên trái :

❋ BỆNH THÁN THƯ :

Bệnh Thán thư do nấm Colletotrichum Coffeanum tấn công trên phiến lá từng đốm hay liên kết thành từng mảng rộng, mới phát thì có màu nâu, mấy ngày sau trổ sang nâu đen. Bệnh này thường xuất hiện vào đầu mùa mưa khi Cà phê đã có trái non. Cây đã bị bệnh này thì

xuống sức rất mau, bệnh nặng thì khô cành, khô lá rồi chết đứng gây tổn thất nặng.

Bệnh này cũng dùng thuốc có gốc đồng để trị. Người ta nhận thấy bệnh Thán thư thường tấn công mạnh vào những vườn Cà phê nghèo nàn chất dinh dưỡng nhất là thiếu phân đạm và kali.

### * BỆNH NẤM HỒNG :

Bệnh do nấm Corticium salmonicolor gây ra trên cành Cà phê, nhất là cành cấp 1 trong mùa mưa. Khi mới thì vết bệnh màu hồng và trở thành màu trắng xám khi đã cũ. Tác hại của nấm lúc đầu làm cho vỏ cành bị khô, sau đó nứt nẻ. Giai đoạn này ta có thể cạo xát trên vết nấm rồi dùng vôi pha đậm đặc bôi lên, sau đó xịt thuốc có gốc đồng lên những cành bị bệnh. Bệnh này nguy hiểm ở chỗ không đến nỗi làm toàn cây chết khô, nhưng có thể làm một số lớn cành cấp 1 trên cây bị chết khô. Vườn cây bị như vậy có khác gì phải bỏ đi, vì phải mất vài năm để tạo lại bộ tán qua các chồi vượt.

### * BỆNH NẤM MẠNG NHỆN :

Nấm mạng nhện còn có tên là Nấm sợi bạc, vì trông qua nó giống như mạng nhện màu bạc phủ lên khắp cành, lá và cả trái Cà phê nữa. Nấm này có tên khoa học là Corticium Kolerega thường xuất hiện vào mùa mưa, nơi ẩm ướt, rậm rạp và thiếu ánh sáng, thông thoáng. Nếu để bệnh nặng thì cành, lá và trái bị chết khô.

Loại nấm sợi bạc cũng kỵ thuốc có gốc đồng như Bodeaux xịt lên cây bệnh với nồng độ 1%.

## * Bệnh ở rễ Cà phê :

### * BỆNH LỞ CỔ RỄ :

Bệnh lở cổ rễ do nấm Rhizoctonia Solani gây ra, tác hại vào vị trí cổ rễ cây Cà phê. Nguyên do trong giai đoạn bứng cây con từ vườn ươm ra trồng vào hố ta đã làm thương tổn ở phần cổ rễ như trầy trụa, có vết đứt ... Cũng có thể do rễ cây con bị dị tật làm co thắt, vặn vẹo... tạo vết hở cho nấm xâm nhập vào.

Tốt nhất là nên kiểm soát kỹ bộ rễ cây con trước khi đem trồng : những cây có bộ rễ yếu, hay bị dị tật, nhất là phần cổ rễ bị thương hay co thắt thì dứt khoát loại bỏ ngay. Nếu cây trồng xuống hố được vài tháng mà có hiện tượng còi cọc, lý do không phải thiếu dinh dưỡng thì đoán biết bộ rễ của nó hoạt động không bình thường, ta nên nhổ bỏ để trồng dặm cây mới.

### * THỐI RỄ CHUỘT :

Rễ chuột còn gọi là rễ cái đóng vai trò quan trọng cho sự sinh trưởng của cây. Nhiệm vụ của rễ chuột là giúp thân cây có thế đứng vững chãi trong trời đất và không ngừng hút nước khoáng cùng những chất dinh dưỡng khác ở tầng đất sâu (hơn 1m tính từ mặt đất) để nuôi cây.

Khi rễ chuột bị thối thì cây đó sẽ yếu sức lần rồi chết. Bệnh thối rễ chuột thường xuất hiện ở những cây Cà phê đến tuổi trưởng thành hoặc mới bắt đầu kinh doanh, do nấm Fusarium tác hại vào chóp rễ khiến nơi đây bị thối trước.

Bệnh này thường xuất hiện ở những vùng đất chua, đất trồng lại Cà phê mà không có thời gian luân canh với các loại cây khác. Như đất trước đây đã trồng Cà phê,

nay do bệnh hay già cỗi phải đốn bỏ để trồng ngay lớp mới... Từ đó, nấm bệnh còn tồn tại dưới đất có cơ hội phát triển mạnh thêm...

## * Sâu hại :

Ngoài bệnh hại ra, Cà phê còn bị nhiều loại sâu hại tác hại trên thân, trên cành trên trái khiến cây bị chết, trái bị hư gây thiệt hại nặng cho người trồng.

### * SÂU ĐỤC THÂN :

Tên khoa học của loại sâu này là Xylotrechus Quadripes, thuộc họ xén tóc. Lúc còn ấu trùng thì nó có dạng sâu đục thủng vỏ cây rồi ăn lần vào phần gỗ bên trong. Khi trưởng thành sâu lột xác biến thành xén tóc và bay qua cây khác đẻ trứng vào những kẽ nứt ở vỏ ... rồi trứng đó lại nở thành sâu...

Cây Cà phê đã bị sâu đục tấn công thì đọt non héo dần rồi xoăn lại. Sau đó cây kiệt sức dần rồi chết. Sâu đục thân chỉ phá hại các vườn trồng Cà phê chè. Nên chặt ngay cây bị bệnh rồi đốt bỏ ngay.

### * SÂU GẶM VỎ:

Sâu này cũng thuộc họ xén tóc, có tên khoa học là Dihanius Cervinus, chuyên đục vỏ ở phần gốc của cây, vì vậy cây bị chết rất nhanh. Khi phát giác cây mới bị hại, ta nên dùng thuốc Bordeaux pha đậm đặc vào nước rồi quét khắp phần gốc của cây.

### * SÂU ĐỤC TRÁI :

Tên khoa học của loại sâu đục trái là Stephanoderes Hampei. Sâu có màu nâu đen, nhỏ hơn con sâu gạo nhưng có cặp ngàm cứng đục sâu vào trái đã chín và cả

trái già rồi ăn vào phần nhân của trái Cà phê. Những trái nào bị sâu đục thì loại bỏ và những trái bị mọt ăn rớt quanh gốc cũng nhặt cho hết rồi trụng vào nước sôi cho sâu chết. Hiện nay_trên thị trường thuốc trừ sâu có bán rất nhiều thuốc để trừ loại sâu này như Thiodan, Dieldrin pha vào nước để xịt lên Cà phê để phòng ngừa sâu này.

# Phụ Trang



# Café Saigon

## NĂM SÁU CHỤC NĂM VỀ TRƯỚC

Tôi có thói quen, cứ mỗi lần ngồi một mình trước ly Cà phê bốc khói, dù tại nhà hay tại tiệm Cà phê – nhất đó lại là tiệm của người Hoa, tôi lại miên man nhớ lại những kỷ niệm mơ hồ xảy ra trong tiệm Cà phê cách nay hơn nửa thế kỷ...

Vào những năm đầu của thập niên 40, tất cả tiệm Cà phê ở Sài Gòn đều do người Hoa khai thác hết. Không những chỉ có tiệm Cà phê, mà các tiệm bánh kẹo và hầu hết các ngành nghề trồng trọt, chăn nuôi cũng do người Hoa "thầu" hết. Mãi đến những năm cuối thập niên 60 mới có một vài tiệm Cà phê của ... "người Bắc di cư"...

Người Hoa thời trước được xem là "tổ sư" của nghề buôn bán. Họ có những mưu chước "tiếp thị" khách hàng một cách tài tình. Việc họ mở tiệm Cà phê ở ngay các ngã ba, ngã tư trong thành phố, nơi lúc nào cũng có đông người tấp nập qua lại là một thí dụ. Nhờ vào địa điểm quá tốt đó nên bất cứ giờ nào trong ngày tiệm Cà phê cũng đông người, cũng ồn ào như khu chợ nhỏ...

Tiệm Cà phê của người Hoa trông bề ngoài rất đơn sơ, bình dị. Tiệm nào ở trước cửa cũng chễm chệ một chiếc xe hủ tíu, bên trong kê những bộ bàn ghế bằng gỗ rất sơ sài. Trên vách có dán vài ba tấm giấy màu xanh đỏ như câu đối, nhưng thật ra trên đó "quảng cáo" với khách hàng những món ăn của tiệm như "bánh bao", như "xíu mại"...

Lúc nhỏ, tôi có cái ý thích không sao bỏ được là hễ đi đâu cũng đứng lại trước xe hủ tíu để tần ngần đứng xem những hình vẽ các ông tướng Tàu mặt đỏ, mắt xếch, râu ria thấy sợ. Ông thì cầm xà mâu, ông thì vung cây Thanh Long đao bộ dạng hầm hè đánh nhau quyết liệt... Đây là những sự tích được trích ra từ các pho truyện Tàu như Tam Quốc Chí, như Thủy Hử hoặc Thuyết Đường... Những hình ảnh này được khắc họa trên kính gắn trước xe hủ tíu, trẻ con chúng tôi đứa nào nhìn cũng thích cả.

Tiệm thường mở cửa từ 3 giờ sáng cho đến gần khuya mới đóng cửa. Vì vậy, ngoài giờ cao điểm, lúc vắng khách, nhân viên trong tiệm thường ... tranh thủ ngủ gà ngủ gật, trông rất tội nghiệp.

Khách bước vào tiệm, mạnh ai tự tìm lấy chỗ vừa ý mà ngồi. Với những khách quen, họ thường có cái thú là ngày nào đến tiệm họ cũng chọn đúng cái bàn họ thích để ngồi. Thời trước, hầu như ai cũng ghiền Cà phê, hễ tới "cữ" là mò ra tiệm, đến nỗi phổ ky (người hầu bàn) cũng quen mặt và quen luôn cái "gu" họ uống.

Hễ khách vừa ngồi xuống ghế thì anh phổ ky đã đứng cạnh bên. Khách có thể gọi thức ăn, thức uống bằng tiếng Việt hay tiếng Hoa. Nhưng khi nghe xong thì phổ ky liền cất cao giọng ngâm nga có vần có điệu món ăn thức uống khách vừa gọi cho người chủ ngồi tại quầy hay biết. Người chủ lại hướng mặt về phía bếp nhắc lại câu phổ ky vừa báo để nhà bếp lo liệu bưng ra...

Ví dụ ông khách kêu một tô "hủ tíu mì" thì người phổ ky lúc nào cũng áo thun ba lỗ, cũng chiếc quần cụt, bên ngoài có choàng tấm tạp dề màu cháo lòng cáu bẩn, cất giọng ngân nga :

*- Dách cô phẩn mìn a..a... ! (Dách cô : một tô. Phẩn : hủ tíu. Mìn : mì)*

Ngay sau đó, có người bưng ra đặt trên bàn một hủ tíu mì đang bốc khói...

Nếu có 4 người khách vào chung một lượt, lại cùng ngồi một bàn, mà 3 người gọi Cà phê đen, một người thì gọi Cà phê sữa. Anh phổ ky lại gân cổ hô to :

*- Xám cô chừng, dách cô nại a..a... ! (Chừng : tức xây chừng : cà phê đen. Nại : tức phé nại : cà phê sữa)*

Khi rao, phổ ky thường "nuốt" chữ, rao tắt. Thay vì câu trên phải rao đủ chữ như: *"Xám cô xây chừng, dách cô phé nại"* mới đúng.

Nếu có một người khách vào ngồi ở bàn hướng đông, kêu một tô mì, thì phổ ky rao lên :

*- Túng mìn dách hù mìn dách cô a...a... ! (túng : hướng đông. Mìn : cửa. Dách hù : bàn số 1. Mìn dách cô : một tô mì)*

Nếu có ông khách nào đó kêu một ly Cà phê đá thì phổ ky lại rao :

*- Xuỵt phé a...a...! (Xuỵt : nước đá. Phé : cà phê)*

Điều nực cười là hầu hết khách hàng vào tiệm uống Cà phê thời trước không mấy ai ngồi nghiêm chỉnh cả, dù họ là dân thầy chính cống, dù đó là quý bà mang vàng ... đỏ tay cũng vậy. Ghế của tiệm Cà phê ngày trước toàn là ghế xếp chân bằng sắt, mặt ghế bằng tấm gỗ nguyên.

Nhiều người ngồi theo thế ... chạy lụt : một chân buông thỏng còn chân kia rút lên ghế, hoặc ngồi chồm hổm, vừa say sưa nói chuyện vừa uống Cà phê, nhưng không một ai tỏ ý khó chịu hay ngõ lời bình phẩm gì cả.

Đây là cách ngồi bình dân, nhìn lâu rồi quen mắt và qua thời gian nó trở thành... tập quán mà không ai ngờ !

Cà phê ngày xưa là ... Cà phê vợt, chứ không phải Cà phê "phin" như ngày nay. Cà phê vợt thì nóng như nước sôi, tỏa khói trên miệng ly bốc lên mũi thơm ngát ! Muốn uống gấp cho thỏa cơn thèm cũng phải chu miệng thổi năm ba hơi mới hớp được từng hợp nhỏ !

Có lẽ do nóng nên nhiều người nâng ly ra ngoài rồi rót Cà phê ra dĩa, sau đó đưa dĩa lên miệng uống ! Cách uống như vậy tất nhiên là không ... lịch sự rồi ! Nhưng có điều lạ từ quan chí dân không ai thắc mắc đến chuyện đó và quanh đi quẩn lại, nhìn trước nhìn sau, thấy ai cũng làm như vậy cả ! Việc đó cũng trở thành ... tập quán...

Đến tiệm, có người chỉ uống một cái "xây chừng" rồi về, coi như điểm tâm như vậy là đủ. Có người lấy cái bánh tiêu (Hàm chín bẻng) hay một chiếc "giàu cháo quẩy" chấm vào dĩa Cà phê mà ăn. Chỉ có đàn bà trẻ con đến tiệm với chồng, với cha anh là ăn bánh bao, hủ tíu...

Tuy treo bảng là tiệm Cà phê, nhưng trong tiệm bán cả hủ tíu mì, hoành thánh, bánh bao, xíu mại, bia, nước ngọt, trà đá, nước chanh và cả bánh ngọt nữa...

Trên các bàn lúc nào cũng bày sẵn một dĩa bánh tiêu giàu cháo quẩy, một dĩa bánh ngọt, một chai bằng sành đựng xì dầu, một chai bằng sành đựng nước tương, một hủ tương ớt và một ống đựng đũa muỗng...

Khách ăn uống xong, kêu phổ ky lại tính tiền, có thể nói bằng tiếng Hoa :

*- Thảy kỷ tố ? (Bao nhiêu tiền ?)*

Hoặc nói theo cách bình dân :

*- Thảy xu ! (Tính tiền đi !)*

Hay nói lịch sự :

*- Xấu lúi (Thu tiền đi !)*

Phổ ky lại rao lặp lại câu nói của khách :

*- Xấu lúi a..a...!*

Thế là có người lại bàn thu tiền. Nếu mình trả dư, họ phải thối lại với câu nói lịch sự :

*- Chục phán (thối lại tiền đây !) rồi kèm tiếng "cám ơn"...*

Tiệm Cà phê người Hoa lúc nào cũng ồn ào, lúc nào cũng vui nhộn ...

Cầu Kinh, Hè năm 2000

***VIỆT CHƯƠNG***

***(Nguyễn Tú)***

# Mục lục

# *Kỹ thuật trồng*
# CÀ PHÊ

Việt Chương

---

Chịu trách nhiệm xuất bản :
**TRẦN ĐÌNH VIỆT**

Biên tập : **HOÀI NAM**
Trình bày : **ĐẶNG THU**
Vẽ bìa : **TIẾN PHÁT**
Sửa bản in : **KIM LIÊN**

**NHÀ XUẤT BẢN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**
*62 Nguyễn Thị Minh Khai, Quận I*
*ĐT : 8225340 - 8296764 - 8220405 - 8222726*
*8296713 - 8223637 - 8250616*
*Fax : 84.8 222726*

Thực hiện liên doanh :
**CÔNG TY MINH TRÍ - NHÀ SÁCH VĂN LANG**
25 Nguyễn Thị Minh Khai, Quận I
ĐT : 8.242157 - 233022 - Fax : 84.8.235079

---

*In 1000 cuốn khổ 13x19cm tại Xưởng in Scitech - 83 Lý Chính Thắng. Giấy phép số 1371-20/XB-QLXB Cục xuất bản cấp ngày 16.11.2000. In xong nộp lưu chiểu tháng 12 năm 2000.*

*Nhà sách* **VĂN LANG**
25 Nguyễn Thị Minh Khai,Q.1,TP HCM
ĐT :8242157 - 8233022 - FAX:8
9 Phan Đăng Lưu,Q.BT TP HCM-ĐT
E-mail: minhtri.com@hcm.vnn.

Giá:10.000Đ

